



This is a digital copy of a book that was preserved for generations on library shelves before it was carefully scanned by Google as part of a project to make the world's books discoverable online.

It has survived long enough for the copyright to expire and the book to enter the public domain. A public domain book is one that was never subject to copyright or whose legal copyright term has expired. Whether a book is in the public domain may vary country to country. Public domain books are our gateways to the past, representing a wealth of history, culture and knowledge that's often difficult to discover.

Marks, notations and other marginalia present in the original volume will appear in this file - a reminder of this book's long journey from the publisher to a library and finally to you.

Usage guidelines

Google is proud to partner with libraries to digitize public domain materials and make them widely accessible. Public domain books belong to the public and we are merely their custodians. Nevertheless, this work is expensive, so in order to keep providing this resource, we have taken steps to prevent abuse by commercial parties, including placing technical restrictions on automated querying.

We also ask that you:

- + *Make non-commercial use of the files* We designed Google Book Search for use by individuals, and we request that you use these files for personal, non-commercial purposes.
- + *Refrain from automated querying* Do not send automated queries of any sort to Google's system: If you are conducting research on machine translation, optical character recognition or other areas where access to a large amount of text is helpful, please contact us. We encourage the use of public domain materials for these purposes and may be able to help.
- + *Maintain attribution* The Google "watermark" you see on each file is essential for informing people about this project and helping them find additional materials through Google Book Search. Please do not remove it.
- + *Keep it legal* Whatever your use, remember that you are responsible for ensuring that what you are doing is legal. Do not assume that just because we believe a book is in the public domain for users in the United States, that the work is also in the public domain for users in other countries. Whether a book is still in copyright varies from country to country, and we can't offer guidance on whether any specific use of any specific book is allowed. Please do not assume that a book's appearance in Google Book Search means it can be used in any manner anywhere in the world. Copyright infringement liability can be quite severe.

About Google Book Search

Google's mission is to organize the world's information and to make it universally accessible and useful. Google Book Search helps readers discover the world's books while helping authors and publishers reach new audiences. You can search through the full text of this book on the web at <http://books.google.com/>



TH [illegible] NA N

Digitized by Google



L A
CUI SINIERE
BOURGEOISE,
S U I V I E
D E L' O F F I C E.

A l'usage de tous ceux qui se mêlent de
dépenses de Maisons.

*Contenant la maniere de dissequer, connoître
& servir toutes sortes de Viandes.*

NOUVELLE ÉDITION.

Augmentée de plusieurs ragoists des plus nouveaux,
& de différentes Recettes pour les Liqueurs.



A P A R I S,

Chez P. GUILLAUME CAVELIER, Libraire ;
Rue S. Jacques, au Lys d'Or.



M. D C C. L X X I.

Vault
641.64
MS4C
1771
Paris

1771

1771

1771

1771

1771

1771

1771

1771

1771

1771

1771

1771

1771

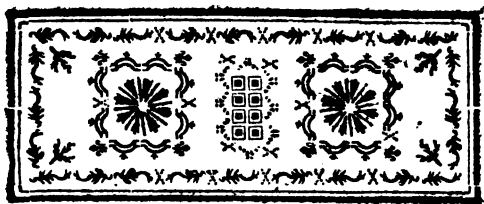


P R E F A C E.

L'Auteur de ce Livre, pour se rendre utile aux diverses conditions, après avoir donné dans ses premiers Traités des préceptes dont la pratique ne peut gueres avoir lieu que dans les cuisines des Grands, ou de ceux qu'une grande opulence met en état de les contrefaire, en a voulu donner qui fussent assortis aux personnes d'une condition, ou d'une fortune médiocre; & c'est ce qu'il fait ici. Il leur fournit une Cuisiniere, qui, sans rien coûter, leur servira à former dans l'art des apprêts celles qui nourrissent, & qu'ils tiennent à leurs gages, ou les mettre eux-mêmes en état de s'en tenir lieu. Il accommode ses préceptes à leur fortune, & à la nature des alimens auxquels elle les oblige de se borner. Ce n'est plus pour les Nobles qu'il écrit, c'est pour les Bourgeois: mais on peut dire qu'il anoblit les mets roturiers par les assaisonnemens dont il les rehausse. Les Cuisiniers qu'il instruit trouveront dans ses leçons une méthode aisée pour apprêter différemment toutes les diverses sortes de mets, & pour donner aux plus communs une saveur qui ne sera pas commune. Fussent-elles novices dans le métier, elles pourront & comprendre, & pratiquer sans peine des préceptes qu'il a pris soin de mettre à leur portée, en les dégageant de cette embarrassante multiplicité d'assaisonnemens raffinés, & d'industriels déguisemens, qui ne demandent pas moins d'habileté dans les Cuisinieres, que d'opulence dans leurs Maîtres. Aux leçons pour la Cuisine il en a ajouté d'autres pour l'Office, qu'il a débarrassées avec le même soin de tout ce qui excède la portée ordinaire des Bour-

P R E F A C E.

geois, & la capacité de leurs Cuisinieres. En donnant des regles pour relever le goût des alimens par les moyennes ressources de l'art, il n'a pas oublié d'en fournir pour discerner ceux qui sont bons par nature; & ce n'est pas, selon notre avis, ce que sa doctrine a de moins solide. Enfin pour ne rien laisser de ce qui peut mettre les Bourgeois en état de faire les honneurs de leur table, il leur apprend comment ils doivent s'y prendre pour bien découper, ou, s'il faut employer son expression, pour bien difféquer les viandes. L'ordre qu'il avoit donné à son Ouvrage étoit différent de celui qu'on s'est prescrit dans cette Edition. Il avoit mis au jour en divers temps deux Volumes, dont le second, fait sur de nouvelles idées qui lui étoient venues après coup, n'étoient que le supplément du premier. On a cru devoir suivre la méthode qu'il auroit lui-même suivie, si tout ce qui se rapportoit à chaque article s'étoit présenté à son esprit dans le même temps. On a rangé les matieres du second Volume sous les titres qui les indiquoient dans le premier, ou auxquels il a paru qu'elles avoient le plus de rapport. Sans rien retrancher à l'Ouvrage on a réduit, par de plus petits caracteres; les deux Volumes en un seul, pour la commodité & l'épargne des acheteurs. C'est-là, avec quelques légers corrections de plus sensibles défauts du langage, tout le changement qu'on y a fait. De sorte que cette Edition ne sçauroit déplaire à ceux à qui la sienne aura plu.



L A
CUISINIÈRE
BOURGEOISE,

Suivie de l'office , à l'usage de tous ceux
qui se mêlent de la dépense des maisons.



CHAPITRE PREMIER.

*Instruction sur les richesses que la Nature produit
pour notre subsistance pendant toute l'année.*

Je suivrai l'ordre des saisons , & commencerai par le Printens , qui comprend Mars , Avril , Mai. Cette partie de l'année est la plus agréable , elle est aussi la plus ingrate en Volaille , Gibier , Légumes , & Fruits.

Je ne parlerai point du Bœuf , puisqu'il est de toute saison , le bon mouton jusqu'au mois de Juin est celui de Rheims , & de Beauvais , le Veau de lait pris sous la mere , l'Agneau de lait , les Poulets gras à la Reine , les Poulets aux œufs , les Poulets de grain , les Canetons de Rouen , les Dindons , les gros Pigeons de Rheims & Ro-

A

Instruction. mains , les Pigeons de voliere , les Canetons & les Oisons.

En Gibier , les Levreaux & les Lapereaux.

Mars. En Venaïson , les Marcaffins , le Chevreuil & le Chevrillart.

Avril. En poisson d'eau douce , nous avons l'Alofe de Loire & de Seine , la derniere supérieure à

Mai. la premiere , la Truite de Normandie , le Saumon de Loire & de Seine , la Lote ou Barbotte , & l'Ecreviffe , pour le reste du Poisson d'eau douce , la Bresme , la Carpe , l'Anguille , le Brochet , la Tanche ; la Perche n'est pas bonne en Avril & Mai , parce qu'elle fraie ; en poissonde mer , nous avons pour nouveauté , l'Esturgeon & le Maquereau : le reste du poisson comme en hyver.

Outre ces animaux aquatiques , nous avons les productions que la terre nous fournit , qui sont les Artichaux ; les violets sont les meilleurs , les Asperges vertes , les Moufferons & Morilles , les petits Pois , les Cardes de Poirée , les Cheruis , les Salfifix & Scorfoneres.

En Herbes Potageres.

Nous avons les Epinars nouveaux , la Laitue , les petites Raves , l'Ozeille la bonne Dame , le Cerfeuil.

Mars.

En Fruits.

Avril.

Nous avons , quand l'année est prématurée , les Abricots verts , les Amendes vertes , les Fraises , & les Cérises précoces & les Groseilles.

Mai.

DE L'ÉTÉ.

Juin.

Nous entrons dans l'Été qui comprend Juin , Juillet & Août , pour jouir des productions que la nature a mis dans leur maturité , & qu'elle nous a préparé par le Printems.

Juillet.

Août.

La viande de Boucherie comme au printems.

En Volaille.

Toutes sortes de bons Poulets , les Dindons.

BOURGEOISE.

communs & engraisés, la Poularde nouvelle; *Instruc-*
sur la fin de l'Été, le Coq vierge, les Cane-
tons de Rouen; pour entrées, les Oisons &
Canetons, les Pigeons de toutes espèces.

En Venaison.

Le Chevreuil & le Chevrillart, le Sanglier,
le Marcaffin, & le Faon.

En Gibier à poil.

Les Levreaux & Lapereaux.

En menu Gibier.

La Caille & Cailletau de vigne, Perdreau
rouge & gris, le Ramerau, le Tourtereau, le
Faizandeau, le Halbran; *sur la fin de l'Été*,
la Grive de vigne, le Becfigue & tous les Oi-
seaux gras.

Du Poisson.

Dans cette saison, il y a peut de bon poisson
de mer, excepté la Morue nouvelle.

Eu poisson de Riviere.

Nous avons la Carpe, la Perche, la Truite
de mer & de riviere.

En Légumes.

Des petits pois, des Haricots verts, des **Juin.**
Fèves de marais, des Concombres, des Chou-
fleurs. **Juillet.**

En herbes Potageres.

Des Laitues, des Chicons de toutes sortes, **Août.**
des Choux, des Racines nouvelles, des Oignons
nouveaux, des Poireaux, du Pourpier, de la
Chicorée blanche, du Cerfeuil, Estragon, Cor-
ne de Cerf, Beaume, Ciboulette, perce-pierre.

En Fruits.

Pêches, Prunes de toutes espèces, Abrico-
Figues, Bigarreaux & Cérises tardives, Gro-
seilles, Mures, Melons, Poires de Blanquette.

4
*Instruc-
tion.*

LA CUISINIÈRE DE L'AUTOMNE.

L'Automne qui comprend les Mois de Septem-
bre, Octobre & Novembre, nous fournit abon-
damment tout ce que l'on peut desirer pour les
délices de la Table par la récolte des Vins &
des Fruits à pepins de toutes espèces, pas la
bonté de la Volaille & la variété de toutes sor-
tes de Gibier & Venaison, Poisson d'eau douce
& de mer.

En viande de Boucherie.

Septem-
bre. Le bon Mouton des Ardennes, de Présalé,
de Cabour, de Beauvais, de Rheims, de Diep-
pe & d'Avranches, le Veau de Pontoise, de
Rouen, de Caen, de Montargis, & de lait aux
environs de Paris, le Porc frais; en Volailles
nous avons toutes sortes de bons Poulets &
Poulardes & Chapons, celles d'Anjou & du
Mans, de Barbezieux, de Bruges & de Blanzac;
les Pigeons de toutes espèces, les Poules & les
Coq-vierges de Caux; nous avons encore les
Poulardes & Dindons chaponnés de l'Anjou,
Poitou & Berry, les Oies grasses, Oisons &
Canards d'Alençon, Maine & Anjou.

En Gros Gibier & Venaison.

Le Chevreuil, le Daim de l'année, le San-
glier de compagnie, la Laie plus délicate, &
le Marcassin plus excellent, le Faon, les Le-
vreaux, les Lapereaux.

En petit Gibier.

Les perdrix rouges, & grises, la Becasse
excellente pendant les brouillards & le froid,
les Becassines, les Gelinotes de bois, les Allouet-
tes ou Moviettes, les hupées sont les meil-
leurs.

Les Pluviers dorés excellens quand il gèle,
les Guinards, les Rouges-gorges, l'Oiseau de
riviere, les Canards, les rouges très-excellens,
les Judelles, les Sarcelles.

B O U R G E O I S E .

En poisson d'eau douce.

~~Septembre~~
Instruc-
tion.

L'Anguille, la Truite, la Tanche, les Ecrevisses, les Brochets, les Perches, les Lottes, les Carpes, les Plies, les Barbillons, & les Meuniers.

Septem-
bre.

En Poisson de mer.

Les poissons que la Marée nous fournit ordinairement dans cette saison, sont les Esturgeons, le Saumon, le Cabilliot, la Barbue, le Turbot & Turbotin, les Solles, les gros & petits Carlets, les Vives, les Truites de mer & faumonées rouges, les Merlans, les Harengs frais, les Huitres vertes & blanches, les Sardines, le Thon & les Anchois.

octobre

Nov.

En Légumes & Herbages.

Les Artichaux d'automne, choux-fleurs, Car- dons d'Espagne, Epinars; Choux de plusieurs espèces, Poireaux, Céleri, Oignons, Racines, Navets, Chicorée blanche & Chicorée sauvage. Laitue Romaine, toutes sortes de petites herbes.

Septem-
bre.

octobre

Nov.

En Fruits.

Raisins de toutes espèces, Poires, pommes, Figues, Olives & Pulcholines, Noix, & Noisettes, Marons & Chataignes & toutes sortes de fruits secs & confis pendant l'Eté.

D E L ' H I V E R

Décem-
bre.

Les mois de Décembre, Janvier & Février qui comprennent l'Hiver, ont entièrement rapport à l'Automne, par les provisions & l'abondance de tout ce qu'elle nous a fourni pour la nécessité de la vie: commè Pain, Vin, Légumes, & toutes sortes de Fruits, Viande, Volaille, Gibier & Poissons, tout est de même; ces deux dernières saisons qui sont le tems de la bonne chere ne doivent point être séparées par des changemens, parce que nous avons dans l'Hiver presque de tout ce que nous avons dans l'Automne.

Janvier.

Février.

INSTRUCTION POUR CEUX

qui voudront servir une bonne Table Bourgeoise: elle servira aussi pour régler les services; vous augmenterez ou diminuerez suivant les occasions & la dépense que vous voudrez faire.

TABLE

De douze Couverts à dîner

PREMIER SERVICE.

2. Potages.

- 1 Pièce de Bœuf pour le milieu.
- 2 Hors-d'œuvres.
- 1 Potage aux herbes.
- 1 Potage au ris.
- 1 Hors-d'œuvre de raves.
- 1 Hors-d'œuvre de beurre de Vambre.

SECOND SERVICE.

Laissez la pièce de Bœuf au milieu, & mettez à la place de deux Potages & des deux Hors-d'œuvres.

4 Entrées.

- 1 De noix de Veau aux truffes à la bonne femme.
- 1 De côtelettes de Mouton au basilic.
- 1 De Canards en auchepot.
- 1 D'une Poularde à la bourgeoise.

TROISIÈME SERVICE.

2 Plats de Rôts.

3. Entremets.

2. Salades.

- 1 D'un Levreau.
- 1 De 4 petits Pigeons de volière.
- 1 Entremets pour le milieu, d'un Pâté d'Amiens.

B O U R G E O I S E .

~~7~~
Instruc-
tion.

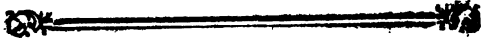
- 1 D'une Crème glacée.
- 1 De Choufleurs.

Q U A T R I E M E S E R V I C E .

Dessert.

Pour le milieu une Jatte de Fruit crud.

- 1 Compôte de Pomme à la Portugaise.
- 1 Compôte de Piores.
- 1 Affiette de Gauffres.
- 1 Affiette de Marons.
- 1 Affiette de Gelée de Groseille.
- 1 Affiette de Marmelade d'Abricots.



T A B L E .

De dix Couverts à souper.

P R E M I E R S E R V I C E .

- 1 Potage pour le milieu, si vous le jugez à propos.
- 1 Pièce de viande de Boucherie à la broche pour relever le Potage.

2 Entrées.

2 Hors-d'œuvres.

- 1 Entrée d'une Tourte de Godiveau.
- 1 D'une Poularde entre deux Plats.
- 1 Hors-d'œuvre d'un Lapin à purée de lentilles.
- 1 Hors-d'œuvre de trois langues de Mouton en papillote.

S E C O N D S E R V I C E .

2 Plats de Rôts.

3 Plats d'Entremets.

- 1 De deux petits Lapereaux.
- 1 De deux Poulets à la Reine.
- 1 Entremets de petits Gâteaux.

Aiv

8
*Instruc-
tion.*

LA CUISINIÈRE.

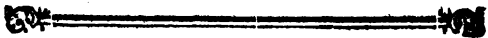
- 1** De petits pois.
- 1** De Crème gratinée.

TROISIÈME SERVICE.

Fruit.

7. Assiettes de Fruits.

- 1** Jatte de Gauffres pour le milieu.
- 1** Assiette de Fraises.
- 1** De Compôte de Cérises.
- 1** De Crème fouettée.
- 3** Assiettes de Confitures différentes.



T A B L E

*De quatorze Couverts & qui peut servir pour
vingt à dîner.*

P R E M I E R S E R V I C E .

*Pour le milieu un Sur-tout qui reste pour tout le
Service.*

Aux deux bouts , deux Potages.

- 1** Potage aux Choux.
- 1** Potage aux Concombres.

4 Entrées pour les 4 coins du Sur-tout.

- 1** D'une Tourte de Pigeons.
- 1** De deux Poulets à la Reine , à la sauce appétissante.
- 1** D'une poitrine de Veau en fricassée de Poulets.
- 1** D'une queue de Bœuf en auchepot.

*6 Hors-d'œuvres pour les deux flancs & les 4
coins de la Table.*

- 1** De côtelettes de Mouton sur le gril.
- 1** De palais de Bœuf en menus droits.
- 1** De boudin de Lapin.
- 1** De Choufleurs en pains.

B O U R G E O I S E .

- 2 *Hors-d'œuvres de petits pâtés friands pour les deux flancs.* 9 Instruc-
tion,

S E C O N D S E R V I C E .

- 2 *Relevés pour les deux Potages.*

- 1 De la pièce de Bœuf.
1 D'une longe de Veau à la broche.

T R O I S I E M E S E R V I C E .

Rôts & Entremets à la fois.

- 4 *Plats de Rôts aux quatre coins du Sur-tout,*
1 D'une Poularde.
1 De trois Perdreaux.
1 De dix-huit Moviottes.
1 D'un Caneton de Rouen.

2 *Salades pour les flancs.*

2 *Entremets pour les deux bouts.*

- 1 D'un Gâteau de viande.
1 D'un Pâté froid.

4 *Petits Entremets pour les 4 coins.*

- 1 De Bégnet de Crème.
1 De petits Haricots verts.
1 De truffes au court-bouillon.
1 D'une Tourte gelées de Groseille.

Q U A T R I E M E S E R V I C E .

Dessert servi à treize.

Pour les deux bouts du Sur-tout.

- 2 *Grandes Jattes de fruit crud.*

Pour les deux flancs.

- 2 *Jattes de Gauffres.*

Pour les 4 coins du Sur-tout.

- 4 *Compôtes de fruit différent.*

Pour les 4 coins de la Table.

- 4 *Assiettes de Confitures différentes.*

A V



CHAPITRE II.

Abrégé général pour toutes sortes de Potages.

Prenez la Viande la plus saine & la plus fraîche tuée, pour qu'elle donne plus de goût à votre bouillon; la plus succulente, est la tranche, la culotte, les charbonnades, le milieu du trumeau, le bas de l'aloyau, & le giste à la noix; *les pièces les plus propres à servir sur la table sont*, la culotte & la poitrine de bœuf; ne mettez du veau dans vos bouillons que pour quelque cause de maladie; quand votre viande est bien écumée, salez votre bouillon, mettez dans la marmite de toutes sortes de légumes bien épluchés; ratifiés & lavés, comme céleri, oignons, carottes, panais, poireaux, choux; faites bouillir doucement votre bouillon jusqu'à ce que la viande soit cuite, passez-le ensuite dans un tamis ou dans une serviette; laissez reposer le bouillon pour vous en servir à ce que vous jugerez à propos.

Potage aux Choux.

Prenez la moitié d'un choux que vous faites blanchir avec un morceau de petit lard coupé en tranches tenant à la coque, ficelez le tout, chacun en son particulier, faites-le cuire à part dans une petite marmite avec le bouillon qui est expliqué ci-devant: quand votre choux & petit lard sont cuits, faites mitonner le potage avec de ce même bouillon & des croûtes de pain, servez les choux autour du potage avec le petit lard ou, à la bourgeoisie simplement par-dessus, ayez attention de saler très-peu le bouillon à cause du petit lard; ceux des racines, de navets, se font de même; le céleri veut être blanchi plus long-tems.

Coulis de Lentilles.

Prenez un demi-litron de lentilles plus ou moins, suivant la grandeur de votre potage ; il faut les éplucher & les laver ; faites-les cuire avec du bon bouillon, quand elles sont cuites, passez-les dans une étamine, & assaisonnez votre coulis de bon goût ; les lentilles à la Reine sont les meilleures pour toutes sortes de coulis.

Si vous voulez faire un potage de croûtes.

Prenez un plat d'argent avec des croûtes de pain, mouillez-les avec du bouillon qui ne soit point dégraissé : faites mitonner vos croûtes jusqu'à ce qu'il se fasse un petit gratin dans le fond du plat : égouttez ensuite la graisse qui reste dans le plat, & servez dessus le coulis de lentilles.

Les potages de croûtes à la purée verte se font de même.

La seule différence, quand vos pois sont cuits, vous mettez dedans persil & queues de ciboules, que vous faites blanchir ; pilez & passez avec la purée pour la rendre verte.

Potage aux petits oignons blancs.

Faites Blanchir les oignons, ôtez-leur la première peau, faites les cuire à part dans une petite marmite ; quand ils sont cuits faites-en un cordon au bord du plat où vous devez servir le potage ; pour les faire tenir mettez sur les bords du plat un filet de pain trempé dans du blanc d'œuf, mettez un moment le plat sur un fourneau pour que le pain s'attache ; servez-vous de ces filets pour faire tenir toutes sortes de garnitures de Potages.

Potage de Concombres.

Après les avoir coupés proprement , mettez-les cuire dans une petite marmite , avec bon bouillon & jus de veau pour les colorer ; quand elles ont cuites , mitonnez le potage avec leur bouillon , & de celui de la marmite à mitonge ; assaisonnez le potage d'un bon sel , & servez garni de concombre.

Potages au Ris.

Prenez un quarteron de ris plus ou moins suivant la grandeur de votre potage , un quarteron pour quatre assiettes , lavez-le à l'eau tiède trois ou quatre fois en le frottant avec les mains ; faites-le cuire à petit feu pendant trois heures avec bon bouillon & jus de veau ; quand il est cuit , dégraissez-le , goutez s'il est d'un bon sel , servez ni trop épais ni trop liquide.

Potage aux herbes.

Mettez dans une petite marmite toutes sortes d'herbes épluchées & bien lavées avec un panais & une carotte coupées en petits filets.

Les herbes sont , oseille , laitue , cerfeuil , pourpier , un peu de céleri coupé en filet , faites cuire le tout avec un bon bouillon , un peu de jus de veau ; quand elles sont cuites & d'un bon sel , faites mitonner le potage , & servez au naturel vos herbes dans la soupe sans faire de garniture.

Vous pouvez si vous voulez , masquer vos potages de telle viande que vous voudrez , comme chapon , poularde , gros pigeons , perdrix , canard , jarrets de veau , &c. la façon de les faire cuire est égale , il faut à tous leur trousser les patés dans le corps , les faire blanchir un instant & ne les mettre cuire dans la marmite à votre potage , que le tems qu'il faut pour la cuisson , parce qu'une bonne volaille

qui est trop cuite n'est point estimée ; pour la faire manger à son point de cuisson , il faut la tâter , quand elle fléchit un peu sous les doigts elle est bonne à servir. Vous pouvez servir vos volailles au milieu des potages , ou dans un plat pour hors d'œuvres , avec un peu de bouillon & gros sel par-dessus , suivant la volonté du Maître ; ceux qui se serviront de jus dans leurs potages doivent préférer celui de veau à celui de bœuf , le veau , étant rafraîchissant & plus léger quand il est fait avec soin ; peu d'oignons & attaché à très-petit feu , il n'est point contraire à la santé.

Potage printanier en maigre.

Mettez dans une marmite un litron de pois nouveaux , cerfeuil , pourpier , laitue , oseille , trois ou quatre oignons , une pincée de persil , un morceau de beurre ; faites bouillir le tout ensemble & le passez après en une purée claire , mitonnez le potage avec les trois quarts de ce bouillon , & de ce qui vous reste vous y délayez six jaunes d'œufs que vous faites lier sur le feu & les mettez dans votre potage , quand vous êtes prêt à servir ; après avoir goûté s'il est d'un bon sel.

Potage au Ris & coulis de Lentilles en maigre.

Faites d'abord un bon bouillon maigre avec toutes sortes de racines , choux , navets , oignons , céleri , poireau , le tout à proportion de la force & un demi-litron de pois ; vous mettez à part dans une petite marmite un demi-litron de lentilles à la Reine que vous faites cuire avec ce bouillon ; quand elles sont cuites , passez-les en purée , vous prenez ensuite un quarteron de ris , après l'avoir bien lavé , faites-le cuire dans une petite marmite , avec un morceau de beurre , & de votre bouillon maigre tiré au clair ; quand il est cuit & assaisonné comme il faut , mettez-

Potages y le coulis des lentilles ; vous aurez soin que votre potage ne soit pas trop épais.

Potage au Lait d'amandes.

Prenez une demi-livre d'amandes douces, que vous mettez sur le feu avec de l'eau ; quand elle est prête à bouillir vous retirez vos amandes pour en ôter la peau, jetez-les à mesure dans de l'eau fraîche, ensuite vous les égouttez pour les bien piler dans un mortier, en les arrosant de tems en tems d'une cuiller à bouche pleine d'eau, de crainte qu'elles ne tournent en huile ; vous mettez dans une casserole une pinte d'eau, un peu de sucre, très-peu de sel, canelle, coriandre, un zeste de citron ; faites bouillir cette eau avec ce que vous avez mis dedans, environ un quart d'heure sur un fourneau, vous vous servez après de cette composition pour passer vos amandes dans une serviette, en les bouillant plusieurs fois avec une cuiller de bois, vous prenez ensuite le plat que vous devez servir, & mettez dessus du pain tranché & séché, vous versez dessus le lait d'amandes le plus chaud que vous pouvez sans bouillir : si vous voulez votre lait d'amandes plus simple, passez simplement avec de l'eau chaude, & vous y mettez après le sucre que vous jugerez à propos, & très-peu de sel.

Potage à l'eau pour collation.

Prenez une marmite d'environ trois pintes, mettez dedans un quartier de choux, quatre racines, deux panais, six oignons, un pied de céleri, une petite racine de persil, trois ou quatre navets ; faites un paquet avec de l'oseille, poirée, cerfeuil que vous ficellez bien ensemble, un demi-litron de pois que vous liez dans un linge blanc, faites bouillir ensemble toutes ces légumes avec de l'eau pendant trois heures ; passez ensuite ce bouillon dans un tamis, & mi-

tonnerez votre potage après avoir mis dans le *Potage* bouillon le sel qu'il lui faut , vous garnirez le potage avec les légumes qui sont dans la marmite , si vous le voulez , vous vous réglerez à mettre plus ou moins de légumes , suivant la quantité de bouillon que vous voudrez faire.

Potage à la Vierge

Vous vous servirez d'un bouillon ordinaire ; comme il est expliqué au commencement de ce Livre , vous prendrez le plus gras de ce bouillon environ une chopine pour le faire bouillir quelque bouillon sur un fourneau , avec de la mie de pain de la grosseur d'un œuf ; prenez du blanc de volaille cuite à la broche , que vous pilez bien fin dans un mortier avec quelques amendes douces & six jaunes d'œufs durs ; quand le tout est bien pilé , mettez-y le bouillon où est la mie de pain & passez le tout dans une étamine , en y ajoutant un demi-setier de crème , ou un poisson de lait , après l'avoir assaisonné de bon goût , vous le tiendrez chaud au bain marie , faites ensuite mitonner votre potage avec des croûtes bien chaplées , & peu de bouillon ; quand vous êtes prêt à servir , vous mettez votre coulis bien chaud dans le potage sans le faire bouillir , parce qu'il tourneroit.

Le potage à l'issue d'agneau se fait de la même façon que le précédent , à cette différence que vous faites cuire l'issue d'agneau à part avec du bouillon , quand il est cuit , vous garnissez le bord du plat à potage de l'issue , & la tête dans le milieu ; ceux qui n'auront point de blanc de volaille cuite à la broche pour mettre dans le coulis , mettront à la place un peu plus d'amendes douces.

Potage à la Citrouille.

Suivant la grandeur du potage que vous vou-

Potage les faire, vous prenez plus ou moins de citrouille ou potiron ; pour une pinte de lait, vous prendrez un quartier d'une moyenne citrouille, ôtez-en la peau & tout ce qui tient après les pepins, coupez la citrouille par petits morceaux, & la mettez dans une marmite avec de l'eau, & faites cuire jusqu'à ce qu'elle soit réduite en marmelade, & qu'il ne reste plus d'eau, mettez-y un morceau de beurre gros comme un œuf, & un peu du sel, faites lui faire encore quelques bouillons ; ensuite vous ferez bouillir une pinte de lait, & y mettez du sucre ce que vous jugerez à propos, versez votre lait dans la citrouille, prenez le plat que vous devez servir, arrangez-y du pain tranché, mouillez-le avec de votre bouillon de citrouille, couvrez le plat, & le mettez sur un peu de cendre chaude pendant un quart d'heure pour donner le tems au pain de tremper, faites attention qu'il ne bouille pas ; en servant vous y mettez le restant de votre bouillon bien chaud.

Potage au Lait.

Prenez une pinte de lait & la faites bouillir avec deux ou trois grains de sel, un morceau de sucre si vous voulez, tranchez du pain & l'arrangez dans le plat que vous devez servir, versez-y dessus une partie de votre lait pour faire tremper le pain, & le tenez chaud sur de la cendre chaude sans qu'il bouille, couvrez le plat, & lorsque vous êtes prêt à servir, vous mettez cinq jaunes d'œufs dans le restant du lait que vous délayez avec ; mettez-le sur le feu en le remuant toujours, & lorsque vous sentez que votre lait s'épaissit il faut l'ôter promptement, parce que c'est une marque que les œufs sont cuits ; & si vous tardiez à l'ôter, les œufs tourneroient.

Si vous voulez faire un potage au lait plus distingué, vous prendrez trois chopines de lait que vous ferez bouillir avec une petite écorce

de citron verd , une pincée de coriandre , un petit morceau de canelle , deux ou trois grains de sel , environ trois onces de sucre ; faites-le bouillir & réduire à moitié , ensuite vous le passez au tamis & le finissez comme le précédent.

Potages maigres de plusieurs façons.

Suivant le potage que vous voulez faire , comme petits oignons , racines , navets , choux , céleri , vous prenez le légume que vous voulez employer pour faire la garniture de votre potage , vous le coupez proprement & le faites blanchir un quart d'heure à l'eau bouillante , retirez-le à l'eau fraîche , & le mettez cuire avec un morceau de beurre , de l'eau & du sel ; pendant qu'il cuit , vous mettez dans une casserole un morceau de beurre avec de l'oignon , carottes , panais , un pied de céleri , le tout coupé par petits morceaux , une gouffe d'ail , une feuille de laurier , thym , basilic , trois cloux de girofle , persil , ciboule ; vous observerez de ne point mettre dans la casserole du légume dont vous garnissez votre potage , parce que celui que vous faites cuire à part est suffisant pour donner le goût qu'il faut ; vous passerez tous ces légumes sur le feu en les retournant de tems en tems jusqu'à ce qu'ils soient cuites & colorées , vous y mettrez de l'eau & le ferez bouillir une demi heure avec les légumes , cela vous doit faire un bouillon de bon goût & d'une belle couleur comme s'il y avoit du jus : passez-le dans un tamis & le mettez dans la marmite où est le légume à garnir le potage ; quand il sera cuit & le bouillon assaisonné de bon goût , prenez-en pour faire mitonner le potage dans une casserole ; prenez le plat que vous devez servir , mettez sur les bords de petits filets de mie de pain que vous trempez dans un peu de blanc d'œuf , mettez le plat sur le feu pour faire attacher les filets , mettez-y après votre gar-

Potages niture de légumes arrangés proprement, dressez votre potage & servez. Si vous servez votre potage dans un plat en façon de jatte, vous n'y ferez point de garniture, mettez simplement le légume sur le potage après qu'il est dressé.

Potages maigres aux oignons.

Coupez en filets environ une douzaine de moyens oignons, mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre, passez-les sur le feu en les retournant de tems en tems, jusqu'à ce qu'ils soient cuits & un peu colorés également, mouillez-les avec de l'eau ou du bouillon maigre si vous en avez, mettez-y du sel & du gros poivre, faites bouillir quelque bouillon, & ensuite vous y mettez du pain pour faire mitonner votre potage comme à l'ordinaire.

Si vous voulez faire un potage de lait atx oignons, vous en mettez un peu moins qu'il est dit ci-dessus, passez-les à petit feu avec du beurre jusqu'à ce qu'ils soient cuits sans être colorés, faites bouillir du lait & le mettez avec l'oignon assaisonné d'un peu de sel, mettez du pain tranché dans le plat que vous devez servir, avec une partie du bouillon, couvrez-le & le mettez sur un peu de cendres chaudes, quand votre pain sera bien trempé vous y mettez le restant du bouillon. Servez.

Potage de Marons en gras & en maigre.

Pour faire un potage de marons en maigre, vous mettez dans une casserole un morceau de beurre avec trois oignons coupés en tranches, deux racines, un panais, un pied de céleri, trois poireaux, le tout coupé en petits morceaux, une demi-gousse d'ail, deux cloux de girofle, passez le tout ensemble jusqu'à ce qu'ils soient un peu colorés, mouillez avec de l'eau & faites bouillir pendant une heure, passez votre bouillon au tamis, assaisonnez de sel. Prenez un cent

de marons ou un cent & demi de grosses charraines, ôtez-en la première peau & les mettez sur le feu dans une poêle percée en les remuant toujours jusqu'à ce que vous puissiez ôter la seconde peau ; quand ils seront bien épluchés, faites-les cuire avec une partie du bouillon, ensuite vous mettrez à part ceux qui sont entiers pour garnir le potage, & les autres vous les écraserez, & les passerez dans un tamis pour en faire un coulis que vous mouillez avec le bouillon de leur cuisson, faites mitonner le potage avec le bouillon de racine, & en servant vous y mettrez le coulis de marons. Le potage gras se fait de la même façon, en prenant un bon bouillon gras que vous employez à la place du maigre.

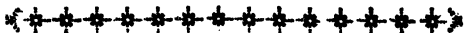
Potages d'Asperges à la purée verte en gras & en maigre.

Pour faire un potage en maigre, vous faites un bouillon de racines comme le précédent, lorsqu'il est passé au tamis, prenez-en une partie pour faire cuire un litron de poids verts : prenez des asperges de moyenne grosseur ce qu'il vous en faut pour garnir le potage, coupez-les de longueur de trois doigts, faites-les blanchir un moment à l'eau bouillante, & les retirez à l'eau fraîche, faites-les égoutter & les ficelez en plusieurs petits paquets, coupez un peu le bout de la pointe, & les mettez cuire avec les pois ; lorsque les pois sont cuits, passez-les en purée, mitonnez le potage avec le bouillon de racines, faites une garniture sur les bords du plat avec les asperges ; en servant mettez-y le coulis de pois : le potage en gras se fait de la même façon, en prenant un bon bouillon gras à la place du maigre.

Potages au Fromage, en gras & en maigre.

Pour le faire en maigre, vous ferez un bouil-

Potages lon comme celui qui est expliqué pour les potages maigres pag. 17. Ayez attention que pour ce potage-ci, il faut plus de choux que d'autres légumes ; quand il sera fini & passé au tamis, mettez-y très-peu de sel, prenez le plat que vous devez servir qui doit aller au feu, vous avez une demi-livre ou trois quarterons, suivant la grandeur du potage, de fromage de gruyere, rapez-en la moitié, & l'autre vous la coupez en tranches minces, mettez un peu de fromage rapé dans le fond du plat avec quelques petits morceaux de beurre, couvrez avec du pain tranché fort mince, ensuite vous y mettez une couche de fromage tranché, après une couche de pain que vous couvrez de fromage rapé, remettez une couche de pain, & finissez par le fromage tranché & des petits morceaux de beurre, mouillez avec une partie de votre bouillon, faites mitonner jusqu'à ce qu'il se fasse un petit gratin dans le fond du plat, & ne reste plus de bouillon. Avant que de servir, vous y remettez du bouillon & un peu de gros poivre. Ce potage doit être servi un peu épais ; en gras vous le faites de la même façon en vous servant d'un bouillon gras aux choux, ne dégraissez point trop le bouillon & n'y mettez point de beurre.



De la dissection des Viandes

L'Adresse de couper proprement les viandes est aujourd'hui d'un si grand usage, que ceux qui doivent servir les conviés, ne doivent point l'ignorer pour la société de la table, puisque l'on ne sçauroit servir les bons morceaux, si on ne les connoît pas, & que bien des gens trouvent la viande dure, faute de la sçavoir couper dans son fil ; la bonne façon est de servir

peu à peu à la fois , par ce moyen les conviés *De la dissec-*
mangent avec plus d'appétit.

Je commencerai par la dissection du bœuf *tion des*
bouilli & rôti ; la façon de le couper est toujours *Vian-*
la même , ainsi que des autres viandes de bou-*des.*
chérie.

La culote se coupe en travers dans le milieu ,
la viande qui est auprès des os de la queue , est
plus fine.

La charbonée se coupe en morceaux minces
& en travers.

La poitrine se coupe près du tendron , &
en travers.

Le paleron se coupe comme la charbonnée.

L'aloiau , après avoir ôté une peau dure &
nerveuse qui se trouve au-dessus du filet que
vous ne servez qu'à ceux qui vous en deman-
dent , vous coupez le filet mince & en travers
pour le servir ; la viande qui est de l'autre côté
de l'os & au-dessus du filet , se coupe de même
& peut passer dans un besoin pour du filet ,
quand elle est bien coupée.

La tranche & le giste se coupent en travers.

Toutes les langues , ainsi que celle du bœuf ,
se coupent en travers & par tranches , du côté
du gros bout se trouvent les morceaux les plus
tendres.

Le Trumeau , qui est une chair pleine de car-
tilages & courte , doit être bien cuit & se sert
à la cuiller.

De la connoissance du bon Bœuf.

Le bœuf est bon toute l'année , les meilleurs
sont ceux de Cottentin , de Normandie & d'Au-
vergne : il faut choisir celui qui a la couleur
foncée d'un rouge cramoisi , gras & bien cou-
vert ; il faut le laisser mortifier quatre ou cinq
jours en Hiver , deux ou trois au Printemps &
l'Automne , pour l'Eté un jour ou deux suivant
les chaleurs , & l'exposition des vents où vous

De la mettez la viande : il y a des parties dans le bœuf qui se conservent mieux les unes que les autres.

*dissec-
tion des
Vian-
des.*

De la dissection du Mouton.

Du rôti de biffe & gigot de mouton, ils se servent tous les deux de même : vous le coupez en travers jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de filet ; le morceau le plus délicat que vous coupez en travers & en tranches, se trouve du côté du nerf que l'on appelle la sous-noix extérieure ; le côté de la queue sur la croupe se coupe par éguillettes, & se sert pour un morceau délicat : la souris, est encore un morceau tendre que l'on peut servir.

Le carré se sert par côtelettes.

L'épaule se coupe par tranches dessus & dessous.

La poitrine, après avoir enlevé la peau qui est sur les tendrons, vous la coupez par côtés, en prenant les endroits où le couteau ne résiste pas en tirant du côté des tendrons.

Le chevreau & l'agneau, se disloquent de la même façon.

De la connoissance du bon Mouton.

Le mouton, est ordinairement bon quand il a la chair noire, qu'il est gras en dedans, le gigot court, le nerf fin, qu'il est jeune & de bon accabit ; laissez-le mortifier le plus que vous pouvez, suivant la saison : dans le Printemps nous avons les gros moutons Flamans, les moutons de Rheims & de Beauvais ; l'Été les plus excellents sont les moutons de pâture ; l'Automne & l'Hiver est le tems du meilleur mouton, par la facilité de le pouvoir transporter des meilleurs cantons, comme des Ardennes, Rheims, de Cabour, de Beauvais, de Préalé, de Dieppe.

De la dissection du Veau.

La longe, vous coupez le filet par petites

tranches en travers pour servir, & ensuite vous coupez le rognon par petits morceaux pour le présenter à ceux qui l'aiment, dessous le rognon dans l'intérieur de la longe, se trouve un petit filet très-délicat.

De la dissection des viandes.

Le castor se coupe par petits morceaux avec ses petits os : il se coupe facilement en appuyant le couteau dessus, parce que les jointures en sont marquées.

Du cuisseau ; dans le cuisseau quand il est rôti, il n'y a que les noix de tendres, celle de dessous est la plus estimée.

La poitrine après avoir découvert les tendrons d'une peau charnue qui les couvre, vous coupez la poitrine en travers pour en séparer les côtes d'avec les tendrons, c'est ce que vous ferez aisément en prenant l'endroit du côté du tendron où le couteau ne résiste pas, & ensuite coupez par petits morceaux.

Le carré se coupe par côtelettes, en prenant bien le joint, ou en filets, comme la longe.

L'épaule, en dessous de l'épaule sur la gauche se trouve une petite noix enveloppée de graisse que vous servez d'abord pour le morceau le plus délicat : le reste de l'épaule, dessus & dessous, se coupe par tranches.

La tête de veau, les morceaux les plus estimés sont les yeux, après les oreilles, la cervelle se sert à ceux qui l'aiment, ensuite vous coupez la langue par morceaux : vous avez encore les bajoues, les os où vous trouverez de la viande après.

Le chevreuil & le daim se servent & se coupent comme le veau.

De la connoissance du bon veau.

Les meilleurs sont ceux de Caen, de Pontoise, de Rouen & de Montargis : pour que le veau soit bon, il faut qu'il ait deux mois ;

De la dissection des Veaux. plus petit, il n'a ni suc ni saveur : plus fort il est sujet à être dur, & n'est point si délicat ; il faut le choisir blanc & gras : les veaux de lait qui viennent des environs de Paris, quoique plus forts, sont bons quand ils ne sont point fatigués. Il y a des veaux qui se corrompent promptement, d'autres sans être corrompus ont un mauvais goût ; cela provient de ce que dans les grandes chaleurs, on les expose au soleil, après qu'on leur a donné à boire du lait, & comme l'on tue sur le champ le veau que l'on achete, la viande prend le mauvais goût du lait qui s'est aigri.

De la dissection du Cochon.

La hure qui se sert pour un entremets froid, commence à se servir en coupant du côté des oreilles jusqu'aux bajoues ; le chignon se sert après par petites tranches minces.

Le carré, le filet, l'échignée se coupent par petites tranches minces & en travers.

Le jambon se coupe par petites tranches en travers, toujours du gras & du maigre.

Le sanglier se coupe & se sert comme le cochon.

De la dissection du Marcassin & du Cochon de lait.

La dissection se fait de même, après qu'il est servi sur table, vous commencez par couper la tête, les deux oreilles, & séparez la tête en deux, ensuite vous coupez l'épaule gauche, la cuisse gauche, l'épaule droite & la cuisse droite : vous levez après la peau pour la servir toute croquante, les jambes, les côtes, les morceaux près du col sont des endroits très-déliés, l'épine du dos se coupe en deux, le côté des côtes qui y reste attaché se sert par petits morceaux.

De

*De la dissection de la volaille & gibier.**De la dissection des viandes*

Les principales parties de la volaille sont le col, les deux ailes, les deux cuisses, l'estomac, le croupion, la carcasse : les morceaux les plus honnêtes à présenter sont les ailes & après les blancs, pour la volaille rôtie ; celle qui est bouillie, les cuisses sont les morceaux les plus honnêtes à présenter.

La dissection se fait en prenant l'aile de la main gauche ou avec une fourchette : vous prenez de la main droite le couteau pour couper la jointure de l'aile, & achevez de la main gauche, en tirant l'aile qui cede aisément, si vous tenez ferme la piece de volaille avec votre fourchette ; ensuite vous levez du même côté la cuisse en donnant un coup de couteau dans les nerfs de la jointure, & vous la tirez de la même façon, avec la main gauche : la même opération se pratique pour l'autre côté, vous coupez ensuite l'estomac, la carcasse & le croupion en deux : c'est ainsi que vous dissez poulets, poulardes, faisans, perdrix & bécasses ; les morceaux les plus délicats du faisân, sont les blancs de l'estoma & les cuisses, de la bécasse, la cuisse est la plus estimée.

Le pigeon, quand il est gros, se peut couper comme la viande blanche ; quand il est moyen, il se coupe en deux par le dos, en faisant tenir le croupion avec les deux cuisses, ou en deux morceaux en travers.

L'oiseau de riviere & le canard se coupent sur l'estomac par éguillettes, que vous offrez pour le plus délicat, ensuite vous levez les ailes, les cuisses & la carcasse.

Des lapereaux, le plus estimé est le filet : vous commencez à le fendre depuis le col en descendant le long de l'épine du dos, après qu'il est levé, vous le coupez par morceaux en travers pour le servir ; les petits filets du

B

Du dedans sont excellens ; le reste se coupe à la *Bœuf.* volonté.

Les levreaux se coupent & se servent de la même façon que les lapereaux.

CHAPITRE III.

Du Bœuf.

EN expliquant les principales parties du Bœuf, je n'entrerai point dans le détail de ce que nous appelons basse boucherie : cette viande n'est d'usage que dans le bas Peuple ; l'accommodage chez eux est force sel, poivre, vinaigre, ail, échalote, pour en relever le goût insipide.

Voici ce qui est d'usage chez les Bourgeois & Gens qui tiennent bonne table ; la cervelle, la langue, le palais, les rognons, la graisse, la queue : *dans la cuisse nous avons* la culote, la tranche, la pièce ronde, le giste à la noix, le cimier, la moëlle : *après la cuisse sont* l'ailloyau, les charbonnées, les flanchets & les entrecôtes, la poitrine, les tendrons de poitrine, les palerons & le gros-bout.

De la langue de Bœuf.

Entrée. Elle se met cuire à la braise qui se fait avec sel, poivre un bouquet garni de persil, ciboule, thym, laurier, basilic, clous de girofle, oignons, racines, du bouillon, que ce qu'il faut pour mouiller la viande ; faites cuire à très-petit feu, quand elle est cuite, ôtez la peau & la piquez de petit lard, faites-la cuire après à la broche, servez dessous une sausse comme celle de mouton, en y ajoutant un filet de vinaigre : vous trouverez la sausse au Chapitre XV.

Vous la mettez encore en miroton, quand

elle est cuite à la braise comme ci-devant, ôtez la peau, coupez-la en tranches, arrangez-la sur le plat que vous devez servir; faites-la bouillir doucement dans une sausse, comme celle que je viens de dire, & la servez à courte sausse.

Langue de Bœuf en paupiettes.

Otez le cornet à une langue de bœuf & la faites blanchir un demi-quart-d'heure à l'eau bouillante, mettez-la ensuite cuire dans la marmite à la pièce de bœuf jusqu'à ce que la peau se puisse enlever; elle ne gâtera pas votre bouillon, ôtez-en la peau & la mettez refroidir, après vous la coupez en tranches minces dans toute sa largeur & longueur, couvrez chaque morceau avec de la farce de gaudiveau, ou autre farce de viande de l'épaisseur d'un petit écu, passez un couteau trempé dans l'œuf sur la farce, roulez-les ensuite & les embrochez dans un hatelet après avoir mis à chacune une petite barde de lard, faites-les cuire à la broche, quand elles seront presque cuites, jetez de la mie de pain sur les bardes, faites prendre une couleur dorée à feu clair, & vous les servirez avec une sausse piquante dessous, que vous trouverez la première, à l'article des sausses.

Langue de Bœuf au-gratin.

Prenez une langue de bœuf & la faites cuire dans la marmite, après l'avoir fait blanchir; quand elle sera cuite, ôtez-en la peau & la mettez refroidir, coupez-la en tranches, hachez du persil, ciboule, cinq ou six feuilles d'estragon, trois échalotes, capres & un anchois, prenez une demi-poignée de mie de pain, que vous mêlez avec gros comme la moitié d'un œuf de beurre, & une partie de ce que vous avez haché, pour mettre le tout ensemble dans le fond du plat, arrangez la

Du Bœuf. moitié de la langue dessus, assaisonnez de sel, gros poivre, & le restant de vos petites herbes dessus; arrangez une seconde couche du restant de la langue, sel gros poivre par-dessus, mouillez avec trois ou quatre cuillerées de bouillon, & un demi-verre de vin, faites bouillir jusqu'à ce qu'il se fasse un gratin dans le fond du plat; en servant vous y mettez un peu de bouillon, seulement pour que cela marque une petite sausse.

Langue de Bœuf à la persillade.

Entrée & hors-d'œuvre. Faites-la blanchir un quart d'heure à l'eau bouillante, ensuite vous la lardez avec du gros lard, & la mettez cuire dans la marmite à la pièce de bœuf: quand elle est cuite vous ôtez la peau & la fendez un peu plus de moitié dans sa longueur, pour l'ouvrir en deux, sans la séparer, servez-la avec du bouillon, sel, gros poivre, un filet de vinaigre, si vous voulez, & persil haché.

Langue de Bœuf en brezole, & autres façons.

Entrée. Faites-la cuire à un peu plus de moitié dans l'eau, ôtez ensuite la peau & la coupez en filets minces que vous arrangez dans une casserole avec persil, ciboule champignons, le tout haché très-fin, sel, gros poivre, huile fine; faites-la cuire à très-petit feu: quand elle commencera à bouillir, mettez-y un verre de vin blanc; quand elle est cuite, dégraissez-la, & y mettez un peu de coulis, & en servant, si elle n'est point assez piquante, vous y mettez un jus de citron. *La langue se met encore avec un ragôût de concombre & diverses autres légumes, & à plusieurs sausses différentes, comme ravigote, petite sausse: on les sert pour entremets froids, quand elles sont fourrées, salées, fumées & séchées.*

*Cerveles de Bœuf de plusieurs façons.*Du
Bœuf.
Entrée.

Elle se fait cuire à la braise, faite avec vin blanc, sel, poivre, un bouquet garni; quand elle est cuite, vous la tirez de sa braise, & la servez avec une petite sausse appétissante que vous trouverez au Chapitre XV. ou avec un ragoût de petits oignons & de racines.

Elle se sert encore frite, pour lors il faut la mariner avec sel, poivre, vinaigre, un morceau de beurre, manié de farine, ail, persil, ciboule, thym, laurier, basilic, faites-la frire après l'avoir égouttée & farine: servez-la garnie de persil frit. Hors-d'œuvre

Palais de Bœuf en menus droits & autres façons.

Il faut d'abord le bien nettoyer & le faire cuire dans l'eau, vous l'épluchez ensuite de ses peaux & le coupez par filets: passez de l'oignon sur le feu avec un morceau de beurre: quand il est à moitié cuit, mettez-y les palais & mouillez votre ragoût avec du bon bouillon, un peu de coulis, un bouquet garni, assaisonné de bon goût: quand il est bien dégraissé, & la sausse assez reduite, mettez-y un peu de moutarde en servant. Hors-d'œuvre

Vous pouvez encore les servir entiers sur le gril, en les faisant mariner avec huile fine, sel, gros poivre, persil, ciboule, champignons, une pointe d'ail, le tout haché, trempez-les bien dans la marinade, & les panez avec de la mie de pain, faites-les griller, & servez dessous une sausse claire & piquante ou sans sausse. Hors-d'œuvre

Palais de Bœuf mariné.

Prenez des palais de bœuf cuits à l'eau, après les avoir épluchés, vous les coupez de la longueur & la largeur du doigt: faites-les

B. iij

Du Bœuf. mariner avec sel, poivre, une gouffe d'ail, du vinaigre, un peu de bouillon, un petit morceau de beurre manié de farine, une feuille de laurier; trois clous de girofle, faites tiédire la marinade, & mettez dedans les palais de bœuf pendant deux ou trois heures; retirez-les ensuite pour les faire égoutter, essuyez-les & les farinez, faites-les frire & servez avec du persil frit.

Allumettes de palais de Bœuf.

Hors-d'œuvre. Prenez deux palais de bœuf cuits à l'eau, après les avoir épluchés, coupez-les comme des allumettes & les faites mariner avec du citron, un peu de sel, persil en branche, ciboule entière; quand ils ont pris goût, mettez-les égoutter & les trempez dans une pâte faite de cette façon; mettez dans une casserole deux bonnes poignées de farine, une cuillerée d'huile fine, un peu de sel fin, & délayez petit à petit avec de la bière, jusqu'à ce que votre pâte ait la consistance d'une crème double, trempez dedans vos palais de bœuf, & les faites frire de belle couleur, servez le plus chaud que vous pourrez.

Croquette de palais de Bœuf.

Hors-d'œuvre ou en trée. Prenez trois palais de bœuf cuits à l'eau, épluchez-les & les coupez en deux tout en travers dans toute leur longueur, faites-les prendre du goût pendant une demi-heure, en les faisant migeoter sur un petit feu avec du bouillon, une gouffe d'ail, deux clous de girofle, thym, laurier, basilic, sel, poivre; ensuite mettez-les égoutter & refroidir; mettez dessus chaque morceau de la farce de viande; assaisonnée de bon goût, de l'épaisseur d'un petit écu; roulez les palais de bœuf pour les tremper ensuite dans une pâte faite avec de la farine délayée avec une cuillerée d'huile & un demi-septier de vin blanc,

du sel fin. Il faut que la pâte file en la versant *Du*
de la cuiller, sans être trop claire, faites-les *Bœuf*.
frire : servez garnis de persil frit.

Gras-double à la Bourgeoise.

Prenez du gras-double cuit à l'eau, après Hors-
l'avoir bien nettoyé, coupez-le de la grandeur d'œuvre
de quatre doigts, & le faites mariner avec sel,
poivre, persil, ciboule, une pointe d'ail, le
tout haché, un peu de graisse du derrière du
pot ou du beurre frais fondu ; faites tenir tout
l'affaisonnement au gras-double pagné de mie
de pain, & le faites griller : servez avec une
sausse au vinaigre.

Gras-double à la sausse Robert.

Coupez de l'oignon en dez que vous passez Hors-
sur le feu avec un peu de beurre ; quand il est d'œuvre
à moitié cuit, mettez-y du gras double cuit à
l'eau & coupé en carré ; assaisonné de sel, poi-
vre, un filet de vinaigre, un peu de bouillon ;
laissez bouillir une demi-heure : en servant met-
tez-y un peu de moutarde.

Terrine à la Paysannes.

Prenez de la tranche de bœuf que vous coupez *Entrée*
en petites tranches, avec du petit lard maigre,
persil, ciboule hachés, fines épices une feuille
de laurier : prenez une terrine, faites un lit de
bœuf, un lit de petit lard, un peu d'affaisonne-
ment, & à la fin une cuillerée d'eau-de-vie
& deux cuillerées d'eau ; faites cuire sur de la
cendre chaude, comme du bœuf à la mode après
avoir bien bouché la terrine ; quand il est cuit,
dégraissez si vous le jugez à propos, & servez
dans la terrine.

La terrine à la couenne se fait de la même
façon, à cette différence qu'à la place de petit
lard, vous prenez de la couenne de lard le plus
nouveau qui ne sente rien, que vous nettoyez,

Du dégraissez, & vous en servez de mêmes.

Bœuf. *Rognons de Bœuf à la Bourgeoise.*

hors d'œuvre Coupez-le par filets minces, faites-le passer sur le feu avec un morceau de beurre, sel, poivre, persil, ciboule, une pointe d'ail, le tout haché ; quand il est cuit, vous y mettez un filet de vinaigre, un peu de coulis, & ne le laissez plus bouillir, crainte qu'il ne se racornisse.

Vous servez encore le rognon de bœuf cuit à la braise, avec une fausse piquante ou une fausse à l'échalote.

Usage de la graisse de Bœuf.

Entrée. La graisse sert à faire toutes sortes de farces, & à nourrir des braises & cuire des cardons d'Espagne.

Queue de Bœuf en hauchepot, & autre façon.

Pour faire un hauchepot de queue de bœuf, vous la coupez par morceaux, faites-la blanchir & cuire avec bon bouillon, un bouquet garni, peu de sel ; il faut cinq heures de cuisson. A la moitié de la cuisson, vous y mettez oignons, carottes, panais, navets, un peu de choux, le tout blanchi & coupé proprement ; quand le tout est cuit, retirez-le sur un linge & l'essuyez pour qu'il ne reste point de graisse, arrangez ensuite les légumes avec la viande dans une terrine propre à servir sur table : dégraissez la fausse où a cuit la viande, mettez-y un peu de coulis, & faites réduire sur le feu, si la fausse est trop longue : prenez garde qu'il n'y ait point trop de sel, passez-la au tamis, & servez dessus la viande & légume ; vous pouvez encore servir la queue de la même façon, en ne mettant qu'une sorte de légume à la fois.

Vous pouvez aussi la servir sans légume, & mettre à la place différentes fausses ; mais il faut toujours que la queue soit cuite à la braise que

vous faites, comme celle de la langue de bœuf, Du
Bœuf.
page 26.

Queue de Bœuf en matelote.

Prenez une queue de Bœuf que vous coupez Entrée.
par morceaux, & la faites blanchir dans l'eau
bouillante, retirez-la dans l'eau fraîche, pour
la mettre cuire à moitié dans du bouillon, sans
aucun assaisonnement; lorsqu'elle sera à moitié
cuite, vous ferez un roux avec un peu de beurre
& une cuillerée de farine, mouillez ce roux
avec le bouillon où vous avez fait cuire la queue
de bœuf; mettez-y les morceaux de queue,
avec une douzaine de gros oignons entiers que
vous aurez fait blanchir auparavant pour leur
ôter la première peau; mettez un demi-septier
de vin blanc, un bouquet de persil, ciboule,
une gouffe d'ail, une feuille de laurier, un peu
de thym, du basilic, deux clous de girofle, sel,
poivre, faite cuire à petit feu jusqu'à ce que la
queue & les oignons soient cuits, ayez soin de
bien dégraisser, mettez dans la sausse un anchois
haché, deux pincées de capres entiers, dressez
les morceaux de queue de bœuf dans le milieu
du plat, les oignons autour, & au-dessus met-
tez-y sept ou huit morceaux de pain coupé, de
la grosseur d'un petit écu, que vous passerez au
beurre étant prêt à servir; arrosez le tout avec
la sausse qui doit être courte.

Queue de bœuf à la sainte Meneloult.

Coupez une queue de bœuf en trois morceaux Hors-
d'œuvre
vous la coupez d'abord par le milieu, & le gros
bout vous le fendez en deux avec le couperet:
faites-la cuire dans la marmite à la pièce de
bœuf; quand elle est cuite, vous la mettez re-
froidir, ensuite vous la faites mariner pendant
une heure avec un peu d'huile, sel, gros poivre,
persil, ciboule, deux échalotes, une pointe d'ail,
le tout haché très-fin, faites tenir la marinade
après la queue en la panant de mie de pain.

B v

Du Bœuf. faites griller de belle couleur en l'arrosant du restant de sa marinade pendant qu'elle est sur le feu. Servez sans sauce.

Hors-d'œuvre *Culotte de Bœuf de plusieurs façons.*
 La culotte est la pièce la plus estimée du bœuf, elle sert à faire d'excellens Potages, & fait honneur sur une table pour une pièce de milieu : elle se sert au naturel, sortant de la marmite, ou quand elle est bien essuyée de sa graisse & bouillon, vous y pouvez mettre dessus une bonne sauce faite avec du coulis, persil, ciboule, anchois, capres, une pointe d'ail, le tout haché & assaisonné de bon goût ; d'autres la servent encore garnie de petits pâtés ; voilà les façons les plus communes, celles qui sont les plus recherchées & les moins pratiquées, sont celles qui suivent.

Culotte à la braise aux oignons d'Hollande.

Vous prenez une belle culotte que vous desosse ; ficelez la & la faites cuire dans une entrée. bonne braise faite avec une pinte de vin blanc, du bon bouillon, tranche de veau, barde de lard, un gros bouquet garni, sel, poivre ; quand elle est cuite à moitié, vous y mettez environ trente oignons d'Hollande, ou au défaut vous prenez de gros oignons rouges ; quand la pièce de bœuf est cuite, retirez-la pour la bien essuyer de sa graisse, dressez-la dans le plat que vous devez servir, & les oignons autour, & servez dessus une bonne sauce de belle couleur ; en la faisant cuire de cette façon à la braise, vous la pouvez diversifier de différens ragoûts ou de différentes sauces suivant le goût du Maître.

Culotte de Bœuf à la Cardinale.

Desossez à fort fait une culotte de bœuf de six en dix à douze livres, coupez une livre de lard tremés en lardons, que vous maniez avec des fines cis, épices & du sel fin, lardez-en par-tout la

piete de bœuf sans toucher au dessus qui est Du
 couvert, ensuite vous prenez un demi-carte-Bœuf.
 ron de salpêtre pulvérisé, & en frottez la chair
 pour la rendre rouge, mettez la culotte dans
 une terrine avec une once de genievre un peu
 concassé, trois feuilles de laurier, un peu de
 thym & basilic, une livre de sel, couvrez la
 terrine & y laissez la viande pendant huit jours,
 lorsqu'elle a pris sel, lavez-la avec de l'eau
 chaude, mettez quelque barde de lard sur le
 dessus de la culotte, du côté qu'elle est couver-
 te de graisse, enveloppez-la dans un torchon
 blanc & la ficalez; faites-la cuire à petit feu
 pendant cinq heures avec trois chopines de
 vin rouge, une pinte d'eau, cinq ou six oi-
 gnons, deux gouffes d'ail, quatre ou cinq ca-
 rottes, deux panais, une feuille de laurier,
 basilic, thym, quatre ou cinq clous de girofle,
 le quart d'une muscade, persil, ciboule, quand
 elle est cuite vous l'ôtez du feu & la laissez ré-
 froidir dans sa cuisson jusqu'à ce qu'elle soit tout-
 à-fait froide: vous pouvez faire la même chose
 avec un aloyau.

Culotte de Bœuf à l'Angloise.

Si vous voulez ne point prendre une culotte, Grosse
 vous pouvez faire la même chose avec un en-entrée
 droit du bœuf de la grosseur que vous jugez
 à propos, prenez ce que vous voulez & le
 ficalez, mettez-le dans une marmite propor-
 tionnée à sa grandeur avec deux ou trois ca-
 rottes, un panais, trois ou quatre oignons, un
 bouquet de persil, ciboule, une gouffe d'ail,
 trois clous de girofle, une feuille de laurier,
 thym, basilic, mouillez avec de bouillon ou
 de l'eau, sel, poivre, faites cuire à petit feu
 & court bouillon; à moitié de la cuisson vous
 y mettez des petits choux préparés de cette
 façon: prenez un gros choux, ôtez-en les
 feuilles les plus vertes, & le faites blanchir

Du Bœuf. entier à l'eau bouillante pendant une demi-heure, retirez-le à l'eau fraîche, & le pressez fort sans casser les feuilles, enlevez les feuilles une à une, & mettez dans le dedans un peu de farce de gaudiveau ou d'autres farces de viande, mettez trois ou quatre feuilles à mesure que vous y avez mis de la farce, l'un sur l'autre, pour en former des petits choux un peu plus gros qu'un œuf, ficelez-les & les mettez cuire avec le bœuf; la cuisson faite, égouttez le tout & l'essuyez de sa graisse, dressez le bœuf dans le plat, coupez chaque choux par la moitié, & les arrangez au tour du bœuf en mettant dehors le côté coupé; pour la sauce vous prendrez un peu de la cuisson que vous passerez au tamis, dégraissez-la & y mettez un peu de coulis pour la lier, faites-la réduire sur le feu au point d'une sauce. Servez sur la viande & le choux.

Culotte de bœuf au four.

Grosse Entrée. Prenez une culotte de bœuf de la grosseur que vous jugez à propos, désossez-la si vous voulez, & la lardez avec du gros lard, assaisonnez de sel, fines épices, mettez-la dans un vaisseau juste à sa grandeur avec une chopine de vin blanc, couvrez avec un couvercel & bouchez les bords avec la pâte, faites cuire au four pendant cinq ou six heures, suivant sa grosseur, & la servirez avec sa sauce bien dégraissée: vous faites cuire de cette façon un aloyau.

Elle se met encore en balon, en fumée, en pâté chaud & froid, à la broche piquée de gros lard & fines herbes.

Usage de la tranche de Bœuf.

Elle sert à tirer du jus, à faire d'excellents potages, du bœuf à la Royale, que vous lardez de gros lard maniés avec persil, ciboule,

Champignons, une pointe d'ail, hachés, sel, *Du*
poivre, faites-le cuire à petit feu dans son jus, *Bœuf.*
vous y pouvez ajouter plein une cuiller à bouche
 d'eau-de-vie quand il est cuit; servez-le
 froid: l'on s'en sert aussi à garnir des braises.

Saucissons de tranches de Bœuf.

Ayez un morceau de bœuf coupé large de *Entrée.*
 la grandeur de deux mains, & épais de deux ou en-
 doigts, coupez-la en deux en la laissant dans sa tremets
 même largeur, battez-la pour l'appâtir encore, *froids.*
 ensuite vous rafraîchissez les bords en les cou-
 pant un peu pour les rendre égaux, servez-vous
 de ces rognures pour les hacher avec de la
 graisse de bœuf, persil, ciboule, champignons,
 deux échalotes, quelques feuilles de basilic,
 le tout haché très-fin, sel, gros poivre, liez
 cette farce de quatre jaunes d'œufs & la met-
 tez sur les tranches de bœuf, que vous rou-
 lez après en forme de saucisson, ficelez-les &
 les faites cuire dans une casserole proportion-
 née à leur grandeur avec un peu de bouillon,
 un verre de vin blanc, sel, poivre, un oignon
 piqué de deux clous de girofle, une carotte,
 un panais, faites cuire à petit feu, ensuite
 vous passez la cuisson au tamis & la dégraissez,
 faites la réduire au point d'une sausse sans être
 de haut goût, servez-la sur les saucissons; vous
 pouvez encore les servir avec tel ragoût de
 légumes que vous jugez à propos; si vous vou-
 lez les servir froid pour entremets, faites re-
 duire la sausse en la laissant bouillir avec les
 saucissons jusqu'à ce qu'il ne reste presque rien
 de la graisse, laissez refroidir avec ce qui reste &
 les servez sur une serviette.

Usage de la pièce ronde.

Elle peut servir au même usage que la
 tranche.

Du
Bœuf.*Usage du Gîte à la noix.*

Elle sert au même usage que la tranche de bœuf.

Voyez ci-devant tranche de bœuf.

Usage de la moëlle de Bœuf.

Elle sert à faire des farces, des petits pâtés; des tourtes & crèmes à la moëlle, à nourrir des cardons & autres légumes.

Aloyaux de plusieurs façons.

Grosse entrée. L'on le met communement, quand il est tendre, cuire à la broche, & se sert dans son jus, ou si vous voulez pour mieux, vous levez le filet que vous coupez en tranches minces, mettez-le dans une casserole avec une fausse faite avec capres, anchois, champignons, une pointe d'ail, le tout haché & passé avec un peu de beurre, & mouillé avec bon coulis; quand vous avez dégraissé la fausse & assaisonné de bon goût, mettez le filet dedans avec le jus de l'aloyau faites chauffer sans qu'il bouille, & servez sur l'aloyau.

Vous pouvez encore servir ce même filet avec plusieurs légumes, comme concombre, celeri, chicorée, cardes; il se sert aussi en fricandeau, à la braise, comme la culotte à la braise, qui est expliquée ci-devant, même fausse, même ragoût.

Usage du trumeau & des charbonnées.

Entrée. Les charbonnées, quand elles sont tendres, se peuvent mettre sur le gril, avec persil, ciboule; champignons, le tout haché, sel, poivres, huile fine & pané avec de la mie de pain; pour le mieux faites-les cuire à la braise, que vous faites comme pour la langue de bœuf, page 26, & servez dessus différens ragoûts de légumes, comme vous le jugerez à propos: elles servent aussi à faire du bouillon. Le trumeau n'est bon qu'à faire du bouillon pour les personnes en santé.

Charbonnées de Bœuf en papillotes.

Du
Bœuf.
Entrée.

Prenez une charbonnée côte de bœuf, coupez proprement & la mettez cuire à petit feu avec du bouillon ou une chopine d'eau, un peu de sel & du poivre, quand elle sera cuite, faites réduire la sausse qu'elle s'attache toute après la côte, ensuite vous la mettez mariner avec de l'huile ou du beurre, persil, ciboule, échalotes champignons, le tout haché très-fin, un peu de basilic en poudre, mettez la côte dans une feuille de papier blanc avec toute sa marinade, pliez le papier comme une papillote, graissez-la en dehors & la mettez sur le gril avec une feuille de papier dessous aussi graissée, faites griller à petit feu des deux côtés, servez-la avec papier.

Usage de la poitrine de Bœuf.

La poitrine & le tendron de poitrine sont les pièces les plus estimées, après la culotte, pour servir sur une table, elles se peuvent accommoder de la même façon que la culotte. Voyez ci-devant culotte de bœuf.

Bœuf en miroton.

Prenez du bœuf de poitrine cuit dans la marmite, si vous en avez de la veille, il sera aussi bon, coupez-le par tranches fort minces, prenez le plat que vous devez servir, mettez dans le fond deux cuillerées de coulis, persil, ciboule, caprés, anchois, une petite pointe d'ail, le tout haché très-fin, sel, gros poivre, arrangez dessus vos morceaux de tranche de bœuf & les assaisonnez par dessus comme vous avez fait dessous, couvrez votre plat & le mettez bouillir doucement sur un fourneau pendant une demi-heure, & servez à courte sausse.

Hors.
d'œuvre

Tendrons de bœuf à l'Allemande.

Prenez deux ou trois livres de poitrine de

Entrée.

Du Bœuf. bœuf que vous coupez proprement en trois ou quatre morceaux égaux, faites-les blanchir un instant à l'eau bouillante : faites aussi blanchir un bon quart d'heure la moitié d'un gros chou, mettez cuire la poitrine de bœuf avec un peu de bouillon, un bouquet de persil, ciboule, une gouffe d'ail ; deux cloux de girofle, une feuille de laurier, un peu de thym, basilic ; une heure après vous y mettez le chou coupé en trois morceaux bien pressé & ficelé, avec quatre gros oignons entiers ; & lorsque le tout sera presque cuit, vous mettrez quatre saucisses, un peu de sel & gros poivre, achevez de faire cuire, qu'il reste peu de sausse ; mettez égoutter la viande & les légumes, essuyez-les de leurs graisses avec un linge, dressez le bœuf dans le milieu du plat, les choux & les oignons autour, les saucisses par dessus, passez la sausse au tamis & la dégraissez. Servez sur le ragoût.

Bœuf au four.

Entrée. Prenez ce que vous jugerez à propos de tranche de bœuf que vous hachez avec la moitié moins de graisse de bœuf, ensuite mettez la viande dans une casserole avec du lard maigre conpez en petit dez, persil, ciboule, champignons, deux échalottes, le tout haché très-fin, sel, gros poivre, un poisson d'eau-de-vie, quatre jaunes d'œufs, mêlez bien le tout ensemble, foncez une casserole ou une terrine de la grandeur de votre viande, avec des bardes de lard ; mettez-y la viande dessus bien ferrée, couvrez avec un couvercle & bouchez les bords avec de la farine délayée avec un peu de vinaigre, mettez cuire au four pendant trois ou quatre heures ; si vous le servez chaud pour entrée, vous ôterez les bardes de lard & dégraissez la sausse ; pour entremets laissez le refroidir dans sa cuisson.

*Hachis de Bœuf.**Du
Bœuf.*

Hachez très-fin trois ou quatre oignons & les mettez dans une casserole avec un peu de beurre, passez-les sur le feu jusqu'à ce qu'ils soient presque cuits, mettez-y une bonne pincée de farine que vous remuez jusqu'à ce qu'elle soit d'une couleur dorée, mouillez avec du bouillon, un demi-verre de vin, sel, gros poivre, laissez bouillir jusqu'à ce que l'oignon soit cuit & qu'il n'y ait plus de sausse, mettez-y du bœuf haché, faites-le bouillir pour qu'il prenne goût avec l'oignon : en servant mettez-y une cuillerée de moutarde, ou un filet de vinaigre.

CHAPITRE IV.

Du Mouton.

Les parties du mouton, qui sont les plus en usage dans la cuisine, sont :

*Du
Mouton*

Le gigot.	La langue.
Le carré.	Les rognons.
L'épaule.	Les pieds.
Le collet ou bout-saigneux.	Les rognons extérieurs, appelés animelles.
Les rots de biff.	La queue.
La poitrine.	
Le filet.	

Rots de biff de Mouton de plusieurs façons.

Il se met entier à la broche, piqué de petit lard, servi dans son jus pour pièce de milieu.

Il se met aussi à la sainte Menchault; pour lors vous le faites cuire à la braise que vous faites comme celle de la langue de bœuf, page 26, quand il est cuit vous le panez, & lui faites

Du Mouton prendre couleur au four, & servez dessous une bonne fausse : vous pouvez aussi, quand il est bien piqué, le faire cuire comme un fricandeau, & le glacer de même.

On le sert encore cuit à la braise, & déguisé avec differens ragoûts de légumes, ou différentes fausses.

Gigot de Mouton à la périgord.

Entrée. Le gigot de mouton qui fait une partie du rot de biff, se prépare aussi de la même façon, & se diversifie davantage, comme à la périgord ; pour lors vous prenez des truffes que vous coupez en petits lardons ; vous coupez aussi du lard de la même façon, que vous remuez ensemble avec sel & fines épices, persil, ciboule, une pointe d'ail, le tout haché ; lardez par-tout votre gigot de vos truffes & lard ; enveloppez-le pendant deux jours dans du papier, de façon qu'il ne prenne point l'air, faites-le cuire à petit feu dans une casserole, dans son jus, enveloppé de tranches de veau & de lard ; quand il est cuit, dégraissez la fausse où il a cuit, ajoutez-y une cuillerée de coulis & servez.

Gigot de Mouton aux légumes glacés.

Entrée. Prenez un gigot mortifié que vous parez de sa graisse & du bout du manche : ficelez-le & le mettez dans une marmite avec bon bouillon, prenez la moitié d'un chou, une douzaine de racines que vous tournez en rond, six gros oignons, trois pieds de céleri, six navets, faites blanchir le tout ensemble un demi-quart d'heure, retirez-le ensuite dans l'eau fraîche, pressez le tout pour qu'il ne reste point d'eau, ficelez le chou & le céleri, mettez toutes ces légumes cuire avec le gigot, assaisonnez le gigot, & y mettez très-peu de sel ; quand le tout est cuit retirez le gigot &

Les légumes sur un plat, essuyez la graisse qui reste après avec un linge blanc, dressez le gigot *Du Mouton* sur le plat que vous devez servir, les légumes autour : vous prenez ensuite le bouillon qui a servi à cuire votre gigot, dégraissez-le & le passez au tamis, faites-le réduire à deux cuillerées ; c'est ce qui fait votre glace : mettez-la légèrement sur le gigot & les légumes pour les glacer également ; ensuite vous mettez un coulis clair dans la casserole qui a réduit la glace pour en détacher ce qui reste, passez cette sausse au ramis pour être plus claire, assaisonnez-la d'un bon goût, & servez sur les légumes sans toucher à la glace.

Gigot de mouton à la perfillade.

Prenez un gigot mortifié que vous parez & filez, faites-le cuire avec du bouillon, très-peu de sel, mettez-y un bouquet garni ; quand le gigot est cuit, retirez-le & faites réduire le bouillon après l'avoir dégraisé, jusqu'à ce qu'il soit en glace ; remettez ensuite le gigot dans la même casserole pour qu'il prenne toute la substance de la viande, ayez soin de le remuer, crainte qu'il ne s'attache ; quand il ne reste plus de sausse dans la casserole, dressez le gigot sur le plat que vous devez servir ; mettez dans la casserole un coulis clair pour détacher ce qui reste, vous avez une bonne pincée de persil que vous faites blanchir un demi-quart d'heure dans l'eau bouillante, retirez-le de l'eau fraîche, pressez-le & hâchez très-fin ; mettez le persil dans votre sausse, & l'assaisonnez de bon goût, servez-la dessous le gigot. *Entrées*

Gigot de Mouton à la poëlle.

Prenez un gigot de mouton mortifié, coupez-le dans toute sa grandeur par tranches, de l'épaisseur de deux doigts ; faites quatre morceaux du gigot, lardez-les tous avec du lard assaisonnés de persil, ciboule, champignons, une pointe d'ail, le *Entrée.*

Du tout haché , sel , poivre ; foncez une *casserole*
Mouton de quelques bardes de lard , tranches d'oignons ,
 mettez les morceaux de gigot dessus , cou-
 vrez bien la casserole , & faites cuire à très-
 petit feu dans son jus : à la moitié de la cuis-
 son , vous y mettez un verre de vin blanc ;
 quand il sera cuit , vous dégraissez la sausse ,
 si vous avez du coulis , vous y en mettez un
 peu , & servez à courte sausse.

Gigot de Mouton à la Génoise.

Entrée. Ayez un bon gigot de mouton mortifié ,
 levez-en la peau sans la détacher du man-
 che ; lardez toute la chair avec du céleri à
 moitié cuit dans une braise ou du bouillon ,
 des cornichons coupés en gros lardons , quel-
 ques tranches d'estragon blanchi , du lard , le
 tout assaisonné légèrement , & quelques filets
 d'anchois , remettez la peau par dessus , de
 façon qu'il n'y paroisse point ; arrêtez-la avec
 de la ficelle , crainte qu'elle ne se retire en cui-
 sant : faites cuire votre gigot à la broche com-
 me à l'ordinaire , servez une sausse où vous
 mettez un peu d'échalote.

Gigot de Mouton à l'eau.

Entrée. Appropriiez le manche d'un gigot en cou-
 pant un peu le bout pour qu'il ne soit pas si
 long , lardez la chair si vous le voulez avec
 du lard & quelques filets d'anchois : si vous le
 laissez sans le larder , vous mettez un peu plus
 de sel dans la cuisson : ficellez-le & le mettez
 dans une marmite juste à sa grandeur , avec
 une chopine d'eau & autant de bouillon ; fai-
 tes bouillir & écumer , ensuite vous y met-
 trez un bouquet de persil , ciboule , une de-
 mi-gousse d'ail , trois échalotes , deux cloux de
 girofle , deux oignons , une carotte & un panais :
 quand le gigot sera cuit , passez-en le bouillon
 dans un tamis & le dégraissez , mettez-le sur

Le feu pour le laisser réduire jusqu'à ce qu'il soit en glace, comme un fricandeau, mettez quelques cuillerées de bouillon dans la casserole pour détacher ce qu'il reste, si vous avez un peu de coulis vous en tirez à la place de bouillon; vous la servirez dessous le gigot après l'avoir passé au tamis.

Gigot à l'Angloise.

Coupez-en un peu le manche & la peau sur l'os du joint pour pouvoir plier le manche sans défigurer le gigot, lardez le tout en travers avec du gros lard, ficelez le gigot & le mettez dans une marmite juste à sa grandeur avec du bouillon, un bouquet de persil, ciboule, une bonne gousse d'ail, trois cloux de girofle, une feuille de laurier, thym, basilic, sel, poivre : lorsqu'il est cuit mettez-le égoutter & l'essuyez de sa graisse avec un linge, servez-le avec une sausse faite de cette façon : mettez dans une casserole un verre de bouillon & presque autant de coulis, des capres, un anchois, un peu de persil, ciboule, une échalote, un jaune d'œuf dur, le tout haché très-fin; faites bouillir deux ou trois bouillons. Servez sur le gigot.

Gigot aux Chouxfleurs.

Faites-le cuire de la même façon que le précédent, après l'avoir dressé sur le plat que vous devez servir, vous y mettez tout autour des chouxfleurs que vous avez fait blanchir un moment à l'eau bouillante & les mettez après dans une autre eau bouillante pour les faire cuire avec un morceau de beurre & du sel; lorsqu'ils sont cuits & bien égouttés, vous les arrangez bien proprement autour du gigot la fleur en haut, mettez par-dessus une bonne sausse faite avec un coulis ordinaire, un morceau de beurre, sel, gros poivre, faites-la lier sur le feu, en servant vous y mettez un petit filet de vinaigre.

Du Gigot aux choux-fleurs glacés de Parmesan.
Mouton Entrée. Vous faites cuire le gigot & les choux-fleurs de la même façon que ci-dessus, à cette différence qu'il faut moins de sel ; le tout étant cuit, vous prenez le plat que vous devez servir, mettez-y un peu de sausse de la même que ci-dessus, couvrez la sausse avec du parmesan rapé, arrosez-en tout le dessus avec le restant de la même sausse, & sur la sausse mettez-y du parmesan, mettez votre plat sur un fourneau doux, couvrez-le avec un couvercle de tourtière & du feu dessus jusqu'à ce qu'il soit d'une belle couleur dorée & à courte sausse. Avant que de servir, essuyez les bords du plat, & égouttez la graisse qui se trouve au dessus de la sausse.

Gigot aux Cornichons.

Entrée. Mettez cuire un gigot de mouton dans une marmite juste à sa grandeur avec un peu de bouillon ou de l'eau, un paquet de persil: ciboule, une gouffe d'ail, trois cloux de girofle, thym, laurier, basilic, deux oignons, deux carottes, un panais, sel, poivre ; quand il est cuit, passez la sausse au tamis & la dégraissez, faites-la réduire en glace, mettez-la-par-tout dessus le gigot, & servez dessous un ragoût de cornichons qui se fait en mettant des cornichons coupés en deux ou trois morceaux suivant leur grosseur, ratissez-les un peu & les faites blanchir un instant à l'eau bouillante pour leur ôter la force du vinaigre, & les mettez dans une sausse liée.

Gigot à la Régence.

Entrée. Coupez un gigot de mouton en travers, en trois ou quatre morceaux, lardez chaque morceau entre ceau de gros lard assaisonné de sel, fines épices, fines herbes hachées, faites-le cuire de froid. la même façon que le bœuf à la Royale que vous trouverez à la page 38 ; vous le servirez chaud pour entrée, ou froid pour entremets ;

Gigot à la Royale.

Du

Mouton

Faites cuire un gigot de mouton à la braïse de la même façon que celui aux choux-fleurs, & servez dessus un ragoût, mêlez de ris de veau, champignons, petits œufs. Pour faire ce ragoût, vous faites dégorger dans l'eau tiède un ris de veau, & le faites blanchir un demi-quart d'heure à l'eau bouillante, retirez-le à l'eau fraîche & le coupez en gros dez; après avoir ôté le cornet, mettez-le dans une casserole avec des champignons coupés de la même façon, passez-les sur le feu avec un bouquet de persil, ciboule, deux cloux de girofle, une demi-gousse d'ail, ensuite vous y mettez une pincée de farine: mouillez après moitié jus & moitié bouillon. Faites cuire à très-petit feu, assaisonnez de sel, gros poivre; la cuisson presque faite, vous le dégraissez & y mettez vos petits œufs que vous avez fait blanchir auparavant dans l'eau bouillante. Il faut les retirer à l'eau fraîche, pour ôter la petite peau qui se trouve dessus, après qu'ils auront bouillis un demi-quart d'heure dans le ragoût, ajoutez y un jus de citron ou un petit filet de vinaigre, servez sur le gigot. Si vous avez du coulis à mettre dans le ragoût, vous y mettrez moins de farine & de jus; pour les petits œufs, comme l'on n'a pas toujours la commodité d'en avoir, l'on peut en faire de cette façon; faites durcir deux œufs, prenez-en les jaunes que vous mettez dans un mortier avec une demi-pincée de sel, pilez-les & y ajoutez un jaune d'œuf crud lorsqu'ils sont bien mêlés ensemble, il faut les retirer pour les mettre sur une table poudrée d'un peu de farine, roulez-les en façon d'une petite saucisse, & les coupez en très-petits morceaux égaux, roulez chaque morceau dans le creux de vos mains un peu farinées pour les arrondir.

Entrée.

LA CUISINIÈRE

Du Mouton mettez à mesure sur une assiette, vous les mettez dans de l'eau bouillante pour les faire cuire un instant, retirez-les à l'eau fraîche; & les mettez égoutter sur un tamis avant que de les mettre dans le ragoût. Ce ragoût vous sert à masquer plusieurs sortes de viandes en entrée, & quand il est seul, on le sert pour entremets.

Gigot à la Mailly.

Entrée. Il se fait en désossant le gigot à la réserve du manche, ensuite vous faites des trous partout le dedans sans percer la peau, pour y mettre un salpicon fait de cette façon: coupez du lard, un peu de jambon, des champignons, des cornichons, le tout coupé en dez, assaisonnez de sel, fines épices mêlées, persil, ciboule hachés, thym, laurier, basilic en poudre, maniez le tout ensemble & le faites entrer partout dans le gigot, ensuite vous le ficelez & le mettez dans une casserole avec un verre de bouillon & autant de vin blanc, un oignon, une carotte, un panais, faites-le cuire à petit feu, bien étouffé, lorsqu'il est cuit vous dégraissez la sausse & la passez au tamis, faites-la réduire sur le feu si elle est trop longue, ajoutez-y un peu de coulis pour la lier. Servez sur le gigot.

Gigot à la Sultane.

Entrée. Vous faites un peu de farce avec gros comme un œuf de ruelle de veau, une fois autant de graisse de bœuf que vous hachez ensemble, ajoutez-y persil, ciboule hachés, un jaune d'œuf crud, une cuillerée d'eau-de-vie, sel, poivre, faites des trous dans tout le dessus du gigot pour y faire entrer cette farce, faites-le cuire à la broche enveloppé de papier, lorsqu'il est cuit vous le servez avec une sausse faite de cette façon: mettez dans une casserole un demi-septier

septier de vin blanc , autant de bon bouillon , *Du Mouton*
 persil , ciboule , une demi-feuille de laurier ,
 thym , basilic , une gouffe d'ail , deux clous
 de girofle , une carotte , la moitié d'un panais ,
 sel , gros poivre ; faites boullir pendant une
 heure à petit feu , que la sausse soit réduite à
 moitié , passez-la au tamis , mettez-y après un
 œuf dur hâché , & une pincée de persil blanchi
 hâché très-fin , gros comme une noix de beurre
 manié de farine , faites lier sur le feu , & servez
 sur le gigot.

Gigot panaché.

Lardez-le par-tout avec quelques cornichons , *Entrée.*
 du jambon & du lard , le tout coupé en lar-
 dons , ficelez-le & le mettez dans une marmite
 juste à sa grandeur avec un demi-septier de
 bouillon , un verre de vin blanc , une tranche
 de jambon , un bouquet de persil , ciboule ,
 trois clous de girofle , une gouffe d'ail ; thym ,
 laurier , basilic ; faites cuire à petit feu pen-
 dant trois ou quatre heures ; ensuite vous pas-
 sez une partie de sa sausse au tamis , dégraif-
 sez-la & y mettez trois jaunes d'œufs durs
 hachés , des capres , anchois , persil blanchi ,
 ajoutez-y la tranche de jambon qui a cuit avec
 le gigot , hachez le tout très-fin , mettez-y un
 petit morceau de beurre manié de farine ,
 faites lier la sausse sur le feu , & servez sur le
 gigot.

Du Carré de mouton.

Il se sert sur le gril , coupé en côtelettes , *Entrée.*
 vous les trempez dans du beurre frais fondu ,
 sel , poivre , persil , ciboule , Champignons ,
 le tout haché ; panez les côtelettes de mie de
 pain , faites-les cuire sur le gril ; pendant
 qu'elles cuisent , arrosez-les avec un peu de
 beurre , elles ne seront pas si sèches ; quand
 elles seront cuites vous les servirez à sec.

C

Du

Mouton Carré de Mouton en terrine à l'Angloise ; aux lentilles.

Il faut les couper en côtelettes , faites-les cuire avec du bon bouillon , très-peu de sel , un bouquet garni ; faites aussi cuire un litron de lentilles à la Reine avec du bouillon ; quand elles sont cuites , passez-les en purée & mettez cette purée de lentilles avec des côtelettes de mouton cuites & leurs assaisonnemens ; si le coulis se trouve trop clair , faites-le réduire sur le feu : vous prenez après une terrine propre à servir sur table , & qui souffre le feu ; vous mettez les côtelettes dedans avec la moitié du coulis , & couvrez avec de la mie de pain grillée d'un côté , mettez ensuite votre terrine dans le four , qu'elle bouille pendant une heure : quand vous êtes prêt à servir , mettez dedans le reste du coulis.

Carré de Mouton au persil.

Entrée.

Coupez proprement un carré de mouton en levant les peaux qui se trouvent sur les filets ; piquez tout le carré avec du persil en branches & bien verd , faites-le cuire à la broche ; lorsque le persil est bien sec , vous avez du saindoux chaud & l'arrosez avec , vous continuez de l'arroser de tems en tems jusqu'à ce que le carré soit cuit , mettez un peu de jus dans une casserole avec quelques échalotes hachées , sel , gros poivre. Faites chauffer & servez dessous le carré.

Carré de mouton à la Conti.

Entrée.

Appropriez un carré de mouton en levant les peaux qui se trouvent sur le filet , prenez un quarteron de petit lard bien entrelardé , deux anchois lavés , coupez-les en lardons & les maniez avec un peu de gros poivre , deux échalotes , persil , ciboules hachées , une demi-feuille

de laurier, trois ou quatre feuilles de basilic hachées comme en poudre, trois ou quatre feuilles d'estragon aussi hachées, lardez tout le filet avec le lard & les anchois, mettez le carré avec toutes ces fines herbes dans une casserole, mouillez avec un verre de vin blanc & autant de bouillon, faites cuire à petit feu; lorsqu'il est cuit, dégraissez la sausse & y mettez gros comme une noix de beurre manié, avec une pincée de farine; faites lier la sausse sur le feu, & la servez sur le carré.

Du

Mouton

• Carré & gigot de Mouton aux concombres.

Ayez un carré de mouton mortifié que vous parez proprement, c'est-à-dire, de lever de la peau & les nerfs qui se trouvent sur le filet, & coupez les os qui sont au bas des côtes, piquez le dessus du filet avec du lard fin, vous pouvez aussi le mettre à la broche sans être piqué, mais la façon en est plus commune; prenez deux ou trois concombres, que vous pelez, videz & les coupez en dez, faites-les mariner pendant deux heures avec une petite cuillerée de vinaigre & un peu de sel, ensuite vous les pressez avec vos mains bien lavées pour en faire sortir toute l'eau, & les mettez à mesure dans une casserole avec un morceau de beurre, une tranche de jambon; passez-les sur le feu en les retournant souvent avec une cuiller jusqu'à ce qu'ils commencent à se colorer, que vous y mettez une pincée de farine & les mouillez moitié jus, & moitié bouillon. Si vous n'avez point de jus, vous les colorez davantage en les passant; faites-les cuire à petit feu & les dégraissez; quand elles sont cuites, ajoutez-y un peu de coulis pour les lier, & si vous n'avez point de coulis, vous y mettez un peu plus de farine avant que de les mouiller: votre ragôût étant fini vous le servez dessous le carré de

Entrée.

C ij.

Du mouton : si vous voulez servir un ragoût de *Mouton* filet de mouton aux concombres, vous coupez les concombres en tranches bien minces & les faites mariner & cuire de la même façon que ci-dessus, le ragoût étant fini de bon goût, vous prenez du gigot du mouton cuit à la broche que l'on a desservi de la table, coupez-le en filets très-minces, mettez-le chauffer dans le ragoût sans le faire bouillir, vous faites la même chose avec les restes d'un carré & d'une épaule de mouton, & même toutes sortes de viandes qui ont été cuites à la broche.

Carré de Mouton en Crêpine.

Entrée. Coupez en tranches environ dix ou quinze oignons, suivant qu'ils sont gros, passez-les sur le feu avec un morceau de beurre en les remuant souvent avec une cuiller jusqu'à ce qu'ils soient cuits à forfait; coupez un carré de mouton en côtelettes, & les faites cuire à petit feu avec du bouillon, un peu de sel, & du gros poivre; lorsqu'elles sont cuites, faites réduire la sausse jusqu'à ce qu'elle s'attache toute après les côtelettes, & les retirez sur un plat, égouttez la graisse qui est dans la casserole, & mettez dans la même casserole un demi-verre de bouillon pour en détacher ce qui tient après; passez cette petite sausse dans un ramis pour la mettre avec les oignons & trois jaunes d'œufs; faites-les lier sur le feu sans bouillir de crainte qu'ils ne tournent, vous prenez de la crêpine que vous avez mis dans l'eau, pressez-la bien pour la couper en autant de morceaux que vous avez de côtelettes, mettez sur chaque morceau de crêpine une côtelette avec de l'oignon tout autour de la côtelette, enveloppez le tout avec la crêpine, & soudez-en tous les bords avec de l'œuf battu, & les trempez ensuite par-tout dans l'œuf battu pour les paner de mie de pain, arran-

gez-les sur un plat qui aille au feu, arrosez *Du* tout le dessus avec de la bonne graisse ou de *Mouton* l'huile d'olive, mettez-les au four ou dessous un couvercle de tourtiere jusqu'à ce qu'elles ayent pris une belle couleur dorée, que vous les retirez sur un linge pour les égoutter de leur graisse; servez avec une sauce de cette façon. Mettez dans une casserole un demi-verre de vin blanc, autant de bouillon, un peu de jus, sel, gros poivre, faites-la bouillir & réduire à moitié, servez dessous les côtelettes.

Côtelettes de Mouton à la poêle.

Ayez un carré de mouton mortifié, cou- *Entrée.*pez-le par côtes, & les mettez dans une casserole avec un morceau de bon beurre, passez-les sur un petit feu en les retournant de tems en tems jusqu'à ce qu'elles soient tout-à-fait cuites, retirez-les de la casserole pour les égoutter de leur graisse; vous laisserez environ une demi-cuillerée à bouche de graisse dans la même casserole, & y mettez avec un verre de bouillon, de l'échalote hachée, sel, gros poivre, faites bouillir pour détacher ce qui tient après la casserole, ensuite vous y mettez les côtelettes avec trois jaunes d'œufs; faites lier sur le feu sans bouillir; en servant mettez-y un peu de muscade avec un filet de vinaigre.

Côtelettes de Mouton au gratin.

Coupez un carré de mouton en côtelettes, *Entrée.* mettez-les dans une casserole avec un peu de lard fondu ou du beurre, persil, ciboule, deux échalotes, le tout haché, passez-les sur le feu & les mouillez avec du bouillon, assaisonné de sel, gros poivre, faites-les cuire à petit feu, lorsqu'elles sont cuites, dégraissez la sauce & y mettez un peu de coulis pour la lier, prenez le plat que vous devez servir, mettez-y par-tout dans le fond de l'épaisseur d'un petit

Du écu, un petit gratin fait de cette façon : prenez une poignée de mie de pain passée à la passoire que vous mêlez avec gros comme la moitié d'un œuf de bon beurre, trois jaunes d'œufs, un peu de persil, ciboules hachées très-fin, peu de sel, mettez votre plat sur de la cendre chaude jusqu'à ce que votre gratin soit bien attaché après le plat, égouttez-en le beurre qu'il y a de trop, & servez dessus votre ragoût de côtelettes : vous pouvez servir de cette façon plusieurs sortes de ragoûts.

Carré ou côtelettes de Mouton à la ravigote.

Entrée. Laissez votre carré entier si vous le jugez à propos, sinon vous le couperez en côtelettes, la façon est toujours la même ; mettez-les dans une casserole avec un peu de beurre, passez-les sur le feu, & y mettez une pincée de farine, mouillez-la avec du bouillon ; mettez-y un bouquet de persil, ciboule, une demi-gousse d'ail, deux clous de girofle, faites cuire à petit feu lorsqu'il est dégraissé, prenez de la même fausse que vous mettez sur une assiette, délayez-y avec trois jaunes d'œufs & des herbes à ravigotes, mettez cette liaison dans la casserole où est le carré ou côtelettes, faites-le lier sur le feu sans qu'il bouille, dressez votre viande dans le plat que vous devez servir & la fausse par dessus ; les herbes à ravigotes sont toutes de fournitures de salade, comme cerfeuil, estragon, pimprenelle, cresson à la noix, civette, vous en mettez de chacune suivant leur force, il n'en faut en tout qu'une demi-poignée que vous faites bouillir un demi-quart d'heure dans de l'eau ; retirez-les à l'eau fraîche, pressez-les bien dans vos mains, & les pilez très-fin avant que de les mettre dans la liaison.

*Côtelettes de Mouton à la purée de Navets.*Du
Mouton
Entrée.

Ayez huit ou douze navets, suivant leur grosseur, qu'il soient tendres après les avoir ratissés & lavés, coupez-les en petits morceaux, faites-les blanchir un demi-quart-d'heure à l'eau bouillante, quand ils seront égouttés mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre, & les passez sur le feu en les remuant souvent jusqu'à ce qu'ils soient colorés; alors vous y mettez une bonne pincée de farine, sel, poivre, deux échalotes hachées, mouillez avec du bouillon, faites bouillir à petit feu jusqu'à ce que les navets soient en marmelade épaisse, vous les passez au travers d'une passoire; pendant qu'ils cuisent vous coupez un carré de mouton en côtelettes que vous faites mariner avec du sel, poivre, un peu de graisse du derriere de la marmite ou un peu d'huile, faites-les griller en les arrosant avec le restant de la marinade: servez sur la purée de navets.

Côtelettes de mouton à la mariniere.

Coupez un carré de mouton en côtelettes **Entrée.** que vous appropriez pour qu'elles soient un peu courtes & épaisses, mettez-les dans une casserole avec gros comme la moitié d'un œuf de beurre, passez-les sur le feu jusqu'à ce qu'elles soient un peu ressolées, & les mouillez avec un verre de vin blanc, & autant de bouillon, mettez-y avec une douzaine de petits oignons blancs, faites-les bouillir à petit feu; une demi-heure après vous y mettez un quarteron de petit lard avec une carotte, un panais, le tout coupé en filets, une petite branche de fariette & du persil haché, peu de sel, gros poivre, un filet de vinaigre; lorsque les côtelettes sont cuites & qu'il reste peu de sausse, vous dressez les côtelettes dans le plat

C. iv

Du que vous devez servir , les oignons autour , Mouton & les filets de racine & de lard sur les côtelettes.

Côteletes de Mouton à la plucheverte.

Entrée. Préparez des côtelettes de mouton comme les précédentes , mettez-les dans une casserole avec un peu de beurre , un bouquet de persil , ciboule , deux gouffes d'ail , deux échalotes , cinq ou six feuilles d'estragon , deux clous de girofle , une demi-feuille de laurier , un peu de thym , & basilic , passez-les sur le feu & y mettez une petite pincée de farine , mouillez avec un verre de vin blanc & un peu plus de bouillon , assaisonnez de sel , poivre , faites bouillir à petit feu jusqu'à ce qu'il reste peu de fausse & que les côtelettes soient cuites , alors vous les dressez sur le plat que vous devez servir , passez la fausse au tamis & la dégraissez , remettez-la sur le feu avec gros comme une noix de beurre manié avec une petite pincée de farine , mettez-y aussi une bonne pincée de persil blanchi à l'eau bouillante , bien pressé & haché très-fin avec une demi-cuillerée de verjus , tournez-la jusqu'à ce qu'elle soit liée comme une fausse blanche , servez sur les côtelettes.

Côteletes de Mouton en robe de chambre.

Entrée. Faites-les cuire avec du bouillon , très-peu de sel ; un bouquet garni ; quand elles sont cuites , dégraissez le bouillon & le passez au tamis : faites-le réduire en glace , & mettez dedans les côtelettes pour les glacer , retirez-les après les avoir glacées pour les mettre refroidir : prenez de la ruelle de veau , graisse de bœuf , pour faire une farce , avec deux œufs , sel , poivre , persil , ciboule , champignons , le tout haché , & mouillez la farce avec de la crème , enveloppez chaque côtelette

avec de cette farce , mettez-les sur une tour-
 tière & les panez de mie de pain , faites-les *Du Mouton*
 cuire au four. Quand elles sont de belle cou-
 leur , mettez-les égoutter de leur graisse , &
 servez dessous une bonne sausse claire.

Côtelettes de Mouton au basilic.

Prenez un carré de mouton que vous coupez *Entrée.*
 par côtes , faites-les cuire de la même façon
 que les côtelettes en robe de chambre & les
 finissez de même , à cette différence près , que
 vous y mettez du basilic haché très-fin , un
 œuf de plus & moins de crème , quand elles
 seront bien enveloppées de farce & panées ,
 faites-les frire de belle couleur , & les servez
 garnies de persil frit : dressez-les autour d'un
 morceau de mie de pain que vous aurez mis
 dans le plat.

Haricot de Mouton.

Pour faire un haricot de mouton dans le goût *Entrée.*
 bourgeois , il faut couper une épaule de mou-
 ton par morceaux , de la largeur de deux doigts
 & un peu plus longs , faites un roux avec un
 peu de beurre & plein une cuiller à bouche de
 farine , faites-le roussir sur un petit feu en le
 tournant toujours avec une cuiller jusqu'à ce
 qu'il soit de couleur de canelle bien foncée ;
 ensuite vous y mettrez la viande & la passez
 cinq ou six tours sur le feu en la retournant
 de tems en tems ; après vous y mettez du bouil-
 lon ; si vous n'en avez point , vous y mettrez
 en viron une chopine d'eau , un peu chaude ,
 mettez-en peu à la fois pour que le roux se
 puisse bien délayer en remuant toujours avec
 la cuiller jusqu'à ce que vous ayez mis le tout ;
 assaisonnez votre viande avec du sel & du poi-
 vre , un bouquet de persil , ciboule , une feuil-
 le de laurier , thym , basilic , trois clous de

C v

Du girofle, une gouffe d'ail ; faites cuire à petit feu ; à moitié de la cuisson panchez votre casserole pour que la graisse vienne dessus, ôtez-la avec une cuiller, & n'en laissez que le moins que vous pouvez ; ayez des navets bien ratifés & lavés que vous coupez par morceaux, mettez-les dans la viande, faites-les cuire ensemble ; les navets & la viande étant cuits, ôtez le bouquet, panchez encore la casserole pour ôter la graisse qui reste ; si la sausse étoit trop longue il faut la faire réduire sur un bon feu jusqu'à ce qu'elle ne soit ni trop claire ni trop liée, c'est-à-dire, qu'elle soit de l'épaisseur d'une crème double ; dressez vos morceaux de viande dans le fond du plat, les navets par-dessus, arrosez le tout avec la sausse.

Haricot de Mouton distingué.

Entrée. Il faut prendre un carré de mouton, coupez les côtes doubles pour qu'elles soient plus épaisses, ne laissez à chacune qu'une côte, coupez-les très-courtes & les parez proprement, applatissez-les un peu avec le couperet, & les mettez cuire avec du bouillon, un bouquet de persil, ciboule, une demi-feuille de laurier, peu de thym & basilic, deux clous de girofle, une demi-gouffe d'ail, sel, gros poivre, ayez des navets que vous coupez & tournez en amandes, faites les bouillir un demi-quart d'heure dans l'eau & les retirez à l'eau fraîche, mettez-les cuire avec du bouillon & du jus pour les colorer, peu de sel, gros poivre, lorsqu'ils seront presque cuits, mettez-y deux ou trois cuillerées de coulis, vos côtelettes étant cuites, dégraissez-en la sausse & la passez au tamis pour la mettre dans le ragoût de navets, ayez soin que le ragoût n'ait point trop de sel, faites-le réduire au point d'une sausse, dressez les côtelettes dans le plat que vous devez servir, & le ragoût de navets par dessus.

*Epaule de Mouton en ballon.*Du
Mouton
Entrée.

Désossez-la & l'arrondissez, faites-la tenir force de ficelle; vous la mettez après cuire dans une bonne braise; comme la langue de bœuf page 26, bien assaisonnée; quand elle est cuite & bien essuyée de sa graisse, servez-la avec le même ragoût que vous servez au gigot & carré.

Epaule de Mouton de différentes façons.

Elle se met à l'eau, pour lors vous la laissez Entrée.
dans son naturel; après lui avoir cassé les os, faites-la cuire avec du bouillon, un bouquet garni; quand elle est cuite, dégraissez le bouillon & le faites réduire en glace; remettez dedans l'épaule pour la glacer, mettez après un peu de coulis clair pour détacher ce qui reste à la casserole, & servez cette fausse dessous l'épaule.

Elle se sert cuite à la broche avec fausse à la ciboulette, fausse à l'échalotte, ragoût de chicorée, ragoût de laitue.

Epaule de Mouton en croustade.

Cassez-en les os par dessous avec le dos du Entrée.
couperet: faites-la cuire avec du bouillon, un bouquet garni, très-peu de sel; quand elle est cuite, retirez l'épaule de la cuisson pour en dégraisser la fausse, faites-la réduire en glace, & glacez avec tout le dessus de l'épaule & la mettez refroidir; mettez ensuite du bouillon dans la même casserole, pour en détacher tout ce qui reste; mettez-y après un peu de coulis & passez cette fausse au tamis dans une autre casserole que vous ferez chauffer quand vous servirez: vous prenez ensuite l'épaule de mouton que vous mettez sur une tourtière & la couvrez par-tout d'une farce, comme il est dit, pour les côtelettes en robe de chambre.

C v

Du page 56 ; vous panez ensuite tout le dessus **Mouton** de la farce , & la mettez cuire au four , ou sous un couvercle de tourtiere ; quand elle est cuite & d'une belle couleur , retirez-la sur un linge blanc pour l'essuyer de sa graisse ; mettez-la sur le plat que vous devez servir , & la saussé dessous.

Epaule de Mouton à la Turque.

Entrée. Mettez cuire une épaule de mouton avec du bouillon , un bouquet de persil , ciboule , une gouffe d'ail , deux clous de girofle , une feuille de laurier , thym , basilic , deux oignons , quelques racines , un peu de sel , & poivre ; quand elle est cuite , prenez un carteron de ris que vous lavez , & mettez cuire avec le bouillon de la cuisson de l'épaule que vous passez au tamis sans le dégraisser ; quand le ris est cuit & bien épais , mettez l'épaule sur le plat que vous devez servir , coupez-la dans deux ou trois endroits pour y faire entrer du ris , couvrez tout le dessus de l'épaule avec du ris , & sur le ris vous y mettez de fromage de gruyere rapé , faites prendre couleur dessous un couvercle de tourtiere avec un bon feu dessus ; servez avec une saussé d'un coulis clair.

Epaule de Mouton au four.

Entrée. Lardez si vous voulez une épaule de mouton avec du petit lard , mettez dans le fond d'une terrine proportionnée à la grandeur de l'épaule deux ou trois oignons en tranche , un panais & une carotte coupée en zestes , une gouffe d'ail , deux clous de girofle , une demi-feuille de laurier & quelques feuilles de basilic , environ un bon demi-septier d'eau , ou du bouillon pour le mieux , sel , poivre ; si l'épaule est lardée de petit lard , vous y mettez moins de sel ; mettez l'épaule dessus & la faites cuire au four ; quand elle sera cuite , vous en passe-

tez la fausse au tamis & en presserez fort les Du Mouton
legumes pour qu'elles fassent une petite purée
claire pour lier la fausse, dégraissez cette fausse,
& la servez dessus l'épaule.

Epaule de Mouton à la sainte Menchault.

Faites cuire une épaule de mouton avec un Entrée.
peu de bouillon, un bouquet de persil, cibou-
le, une gouffe d'ail, trois clous de girofle,
une feuille de laurier, thym, basilic, oignons,
racines, sel, poivre; quand elle est cuite vous
l'ôtez de sa cuisson & l'égouttez, dressez-la sur
le plat que vous devez servir, mettez dessus
une fausse bien liée, que vous faites en pre-
nant deux cuillerées de coulis que vous met-
trez dans une casserole avec un morceau de
beurre manié de farine, trois jaunes d'œufs,
faites-la lier sur le feu & la versez dessus l'é-
paule, panez-la mie de pain, atrosez dou-
cement la mie de pain, avec du dégraisis de
la cuisson de l'épaule, faites prendre couleur
dessous un couvercle de tourtière avec un peu de
feu dessus; ensuite vous égoutterez la graisse
qui est dans le plat; essuyez les bords & servez
dessous une fausse claire à l'échalote, ou sim-
plement un peu du jus avec du sel, & gros
poivre. Si vous n'avez point de coulis pour la
fausse que vous mettez sur l'épaule, prénez
de la cuisson que vous dégraissez, & mettez
un peu de farine avec le beurre.

Epaule de Mouton à la Roussie.

Ayez deux poignées de persil en branche sans Entrée.
ôter les queues & bien verd, lardez-en tout le
dessus de l'épaule, qu'elle soit bien couverte,
mettez-la à la broche, quand le persil sera
échauffé, vous avez du sain-doux chaud que
vous versez légèrement sur le persil avec une
cuiller, & en mettez de tems en tems jusqu'à
ce que l'épaule soit cuite; pour la servir vous

Du hacherez deux échalottes que vous mettrez dans *Mouton* un peu de jus, avec sel, gros poivre; faites chauffer, dressez la sausse dessous l'épaule.

Hachis de Mouton couvert.

Entrée. Mettez cuire une épaule de mouton à la broche, hachez très-fin trois ou quatre oignons avec deux échalotes, passez-les sur le feu avec un morceau de beurre jusqu'à ce qu'ils commencent à prendre couleur, ensuite vous y mettez une bonne pincée de farine que vous remuerez jusqu'à ce qu'elle soit d'une belle couleur dorée, mouillez avec deux verres de bon bouillon, ajoutez-y une pincée de persil haché; faites bouillir à petit feu pendant une demi-heure, après vous prendrez l'épaule qui est cuite à la broche, levez-en toute la chair sans toucher à la peau & à tout le dessus, parce qu'il faut qu'elle paroisse comme entiere, prenez la chair que vous avez entevée, hachez-la très-fin & la mettez avec l'oignon, faites chauffer sans bouillir, assaisonnez de sel, gros poivre, arrosez le dessus de l'épaule avec de la graisse ou du beurre, panez avec de la mie de pain, faites-lui prendre une belle couleur dorée dessous un couvercle de tourtière avec du feu dessus, dressez le hachis dans le plat, & le cachez avec l'épaule.

Saucisson d'une épaule de Mouton.

Entrée. Désossez à forfait une épaule de mouton, étendez-la le plus que vous pourrez, mettez dessus une farce de gaudiveau de l'épaisseur d'un petit écu, & sur cette farce arrangez dessus des cornichons & du jambon coupés en filets, remettez un peu de farce dessus seulement pour les faire tenir, roulez l'épaule & l'enveloppez bien serrée dans un linge, & la faites cuire avec un peu de bouillon, un bouquet de persil, ciboule, une gouffe d'ail, trois clous,

de girofle , oignons , carottes , panais , sel , poivre ; la cuisson faite , dégraissez la sausse & la passez au tamis ; faites-la réduire si elle est trop longue , mettez-y une cuillerée de coulis pour la lier , servez sur l'épaule.

Du bout saigneux du Mouton ou collet.

Faites-le cuire à la braise faite avec bouillon , sel , poivre , un bouquet garni ; quand il est bien cuit vous le pouvez servir avec

Ragoût de navets.

Ragoût de passépierre

Ragoût de concombre.

ou sausse hachée.

bre.

Sausse à l'Angloise.

Ragoût de céleri.

Sausse à la ravigote.

Quand il est fendu , il se met dans le pot ; après qu'il est cuit , mettez-le sur le gril avec graisse du pot , persil , ciboule hachés , sel , poivre , & pané de mie de pain , & servez dessous une sausse au verjus.

De la poitrine de Mouton en plusieurs façons.

Elle est aussi bonne dans le pot que le bout saigneux , & se fait griller de même , vous la faites aussi cuire à la braise , entiere ou coupée par morceaux , & la servez avec un ragoût de navets ; l'on en fait aussi un hauchepot. Voyez queue de bœuf en hauchepot , page 32.

Du filet de Mouton en brezole.

Vous prenez un filet de mouton entier que vous parez de tous ses filandres & le coupez mince , mettez-le après dans une casserole , lit par lit , avec persil , ciboule , champignons , une pointe d'ail , le tout haché , du lard fondu , sel , gros poivre , & le faites cuire à la braise à très-petit feu ; quand il est cuit , vous le dégraissez & détachez les filets ; ajoutez-y un peu de coulis dans la sausse & servez.

*Du
Mouton*

Filet de Mouton en paupiettes.

Pour faire les paupiettes, vous prenez un filet entier que vous coupez après en tranches de toute sa largeur; applatissez-les & mettez dessus une bonne farce faite avec blanc de volaille cuite, graisse de bœuf blanchie, persil, ciboule, champignons hachés, sel, poivre, quatre jaunes d'œuf; roulez vos paupiettes & les faites cuire à la broche, enveloppées de lard & de papier; quand elles sont cuites, servez dessous une bonne sausse.

Vuos pouvez aussi servir le filet en fricandeau au naturel, ou avec un ragoût de chicorée ou de laitue.

Filet de Mouton en profitrol.

*Hors-
d'œu-
vre.* Coupez le filet en petits carrés, applatissez-les avec un couperet, & mettez dedans de la farce, comme il est marqué pour les paupiettes; vous donnerez après la forme d'un petit pain; faites-les cuire à petit feu dans une bonne braise, comme la langue de bœuf, page 26; quand ils sont cuits, vous les pouvez servir en différentes sausses dans le goût moderne, ou avec un ragoût de cornichons, ou un de salpicon.

Langues de Mouton de différentes façons.

Après l'avoir fait cuire dans de l'eau, vous la servez communément grillée, pour lors vous ôtez la peau & la fendez à moitié, faites-la tremper avec de la graisse du pot, ou pour le mieux avec de l'huile fine, persil, ciboule, champignons, une pointe d'ail, le tout haché, sel, poivre; panez-la & la faites griller, & servez après avec une sausse au verjus.

Langues de Mouton en papillotes.

Après qu'elles sont cuites dans de l'eau &

mettoyées de leurs peaux, faites-les mariner avec sel, gros poivre, persil, ciboule, champignons, une pointe d'ail, le tout haché, la moitié d'un citron coupe en tranches, huile fine; mettez chaque moitié de langue avec de tout l'assaisonnement dans du papier blanc & frottez d'huile, avec bardes de lard dessus & dessous; pliez le papier tout au tour, pour que rien ne sorte, faites-les cuire sur le gril à très-petit feu, & servez avec le papier.

Langues de Mouton à la broche.

Prenez quatre langues que vous faites cuire dans de l'eau avec du sel, un oignon piqué de deux cloux de girofle, une carotte & un panais; quand elles sont presque cuites, ôtez-en la peau, & les lardez en travers avec du gros lard; pour le mieux, si vous voulez à la place du gros lard, vous piquerez tout le dessus avec du petit lard, embrochez-les dans un hatelet & l'attachez à la broche enveloppé avec du papier que vous graissez; quand elles seront cuites de belle couleur, servez-les avec une sausse faite de cette façon. Mettez dans une casserole trois cuillerées de jus, deux cuillerées de verjus, un petit morceau de beurre manié de farine, sel, gros poivre, faites lier sur le feu & servez dessous les langues; si vous les prenez chez la Tripiere, ne les prenez point trop cuites, vous leur ferez prendre du goût avec un peu de bouillon, sel, poivre, une demi-gousse d'ail & une échalote avant que de les préparer, comme les précédentes.

Langue de Mouton à la Flamande.

Prenez deux ou trois oignons que vous coupez en tranches, passez-les sur le feu avec du beurre jusqu'à ce qu'il commencent à se colorer; mettez-y une pincée de farine & mouillez avec un verre de vin blanc, un demi-verre

Du Mouton de jus, mettez-y aussi des champignons, deux échalottes, persil, ciboule, le tout haché très-fin, sel, gros poivre, une pointe de vinaigre; faites bouillir le tout ensemble un demi-quart d'heure, ayez trois langues de mouton cuites à l'eau, que vous épluchez & les fendez en deux sans les séparer, mettez-les dans la sausse pour les faire bouillir ensemble jusqu'à ce qu'elles aient pris goût & qu'il reste peu de sausse. Servez.

Langues de Mouton en cannellon.

Hors-d'œuvre. Prenez deux langues de mouton cuites à l'eau, coupez-les en cinq ou six morceaux d'é-gale grosseur & dans leur longueur, faites-les prendre du goût dans un peu de bouillon, un filet de vinaigre, sel, poivre, faites une farce avec trois œufs durs, un peu de beurre, persil, ciboule, une échalote; le tout haché, & un peu de basilic haché comme en poudre, liez de trois jaunes d'œufs, mettez égoutter les filets de langues de mouton, & les essuyez avec un linge; faites tenir un peu de cette farce après chaque morceau de langue, roulez-les ensuite dans de la mie de pain; trempez-les après dans de l'œuf battu & les panez, faites-les cuire de belle couleur dorée.

Langue de Mouton en Sur-tout.

Hors-mets. Mettez dans une casserole gros comme un œuf de bon beurre manié avec une bonne pincée de farine, un verre de vin rouge, deux cuillerées de bon bouillon, persil, ciboule, champignons, échalotes, une demi-gousse d'ail le tout haché, basilic en poudre, sel, gros poivre; faites lier cette sausse sur le feu, & un peu bouillir jusqu'à ce qu'elle soit épaisse; prenez deux ou trois langues de mouton cuites à l'eau & froides, coupez-les en filets minces, prenez le plat que vous devez servir, mettez

un peu de cette fausse dans le fond, & ensuite un filet de langue sur la fausse, vous continuerez à mettre des filets de langues l'un sur l'autre, & toujours de la fausse entre chaque couche; finissez par la fausse, bordez tout le tour de votre viande avec des filets de pain coupés proprement, panez tout les dessus avec de la mie de pain, & après avoir pané, vous arroserez tout le dessus avec du bon beurre chaud; mettez le plat sur un petit feu pour faire migeoter, couvrez-le avec un couvercle de tourtiere & du feu pour faire prendre couleur à la mie de pain; quand il sera d'une belle couleur dorée, panchez un peu le plat pour faire couler le beurre s'il y en avoit trop; essuyez les bords, & servez.

Langue de Mouton à la poêle,

Epluchez trois langues de mouton, après les avoir fait cuire à l'eau, fendez-les par la moitié sans les séparer, mettez-les dans une casserole avec du bon bouillon, deux cuillerées de coulis, si vous n'avez point de coulis, mettez environ deux cuillerées à bouche de chapelure de pain dans un peu de bouillon, faites-la bouillir un instant & la passez au travers d'un tamis en la pressant avec une cuiller, cette façon peut servir pour beaucoup de ragoûts Bourgeois où l'on veut éviter la dépense & la peine de faire un coulis; après avoir mis votre coulis vous y mettez aussi un verre de vin blanc, persil, ciboule, une pointe d'ail, des champignons; le tout haché très-fin, un petit morceau de beurre, sel, gros poivre, faites-bouillir pendant une demi-heure, jusqu'à ce que la fausse ne soit ni trop liée ni trop claire.

Langues à la Gascogne.

Coupez par filets trois langues de mouton d'œuvres cuites à l'eau, ayez un plat qui aille au feu, vre-

Du Mouton mettez dans le fond un peu de coulis avec persil, ciboule, une demi-gousse d'ail, des champignons ; le tout haché très-fin, sel, gros poivre, arrangez dessus les filets de langues & les assaisonnez dessus comme dessous, couvrez tout le dessus avec de la mie de pain, & sur la mie de pain vous y mettrez par-tout des petits morceaux de beurre gros comme des pois, ce qui nourrira votre ragoût & empêchera la mie de pain de noircir à la chaleur du feu ; mettez le plat sur un petit feu, couvrez-le avec un couvercle de tourtière & du feu dessus, quand il fera de belle couleur, servez à court fausse.

Langues au Gratin.

Faites-les cuire avec un peu de bouillon, un demi-verre de vin blanc, un bouquet de persil, ciboule, une demi-feuille de laurier, un peu de thym, basilic, une demi-gousse d'ail, deux clous de girofle, sel, gros poivre, faites-les bouillir pendant une demi-heure à très-petit feu, ajoutez-y un peu de coulis ; pour le gratin prenez un plat qui aille au feu, mettez-y dans le fond une farce de l'épaisseur d'un écu, faite avec de la mie de pain, un morceau de beurre ou du lard rapé, deux jaunes d'œufs crus, persil, ciboule hachés, un peu de coulis ou une cuillerée à bouche de bouillon, sel, gros poivre, mêlez le tout ensemble, & mettez votre plat sur un peu de cendre chaude jusqu'à ce que votre farce se soit attachée au plat ; ensuite vous en égoutterez le beurre, essuyez les bords du plat, servez dessus les langues avec leur fausse.

Langue à la sainte Menchoult.

Hors-d'œuvre. Après qu'elles sont cuites à l'eau, vous les épluchez & fendez en deux sans les séparer, & les mettez prendre du goût en les faisant

bouillir pendant une demi-heure avec un demi-septier de lait, un morceau de beurre, persil, ciboule, une gouffe d'ail, deux échalotes, le tout entier, deux clous de girofle, sel, gros poivre; ensuite vous ôtez les fines herbes, & prenez le plus gras de la cuisson des langues pour les tremper dedans & les panez de mie de pain, faites-les griller de belle couleur, & les servez avec une fausse piquante faite de cette façon: mettez dans une casserole des zestes de racines, oignons, une demi-feuille de laurier, thym, basilic, une demi-gouffe d'ail, un morceau de beurre, passez-les sur le feu jusqu'à ce qu'ils commencent à prendre un peu de couleur; ensuite vous y mettez une pincée de farine, mouillée avec un peu de bouillon, une cuillerée à bouche de vinaigre, sel, poivre, faites bouillir la fausse pendant un quart d'heure, dégraissez-la & la passez au tamis: cette fausse peut vous servir pour toutes sortes d'entrées de broche & grillées qui ont besoin d'être relevées.

Langues de Mouton à la Cuisiniere.

Après les avoir fait griller comme il est dit à l'article des langues de mouton, mettez dans une casserole gros comme un petit œuf de bon beurre, deux jaunes d'œufs crus, deux cuillerées de verjus, un peu de bouillon, sel, poivre, muscade, tournez-la sur le feu jusqu'à ce qu'elle soit liée comme une fausse blanche; servez dessous les langues.

Hors
d'œu-
vre.

Hotelet de langue de Mouton.

Prenez trois langues de mouton cuites à l'eau, coupez-les en morceaux carrés de même grandeur, passez-les sur le feu dans une casserole avec un morceau de bon beurre, sel, poivre, persil, ciboule, champignons, le tout haché, mouillez avec du coulis, si vous en avez, sinon

Du Mouton mettez-y une bonne pincée de farine & mouillée avec du bouillon, laissez bouillir le ragoût jusqu'à ce que la sausse soit bien épaisse, vous y mettez ensuite deux jaunes d'œufs, faites lier les œufs avec la sausse sur le feu sans qu'ils bouillent; mettez ensuite refroidir le ragoût & embrochez tous les petits morceaux de langues dans des petites brochettes de bois, faites tenir toute la sausse après & les panez de mie de pain, faites-les griller en les arrosant de tems en tems avec un peu de beurre; quand ils sont grillés de belle couleur, servez à sec avec les brochettes.

Des pieds de Mouton, comment accommoder.

Hors-d'œuvre. Après les avoir bien fait cuire dans de l'eau, il faut les éplucher de ce qui reste de poil, ôter les gros os, mettez-les ensuite dans une casserole avec un bon morceau de beurre, un bouquet garni, faites-leur faire quelques tours sur le feu; quand ils sont cuits & la sausse réduite, il ne faut point les dégraisser; mettez-y trois jaunes d'œufs délayés avec du lait ou de la crème, si vous en avez, faites-la lier sur le feu, & en servant, mettez-y un filet de verjus ou de vinaigre.

Pieds de Mouton à la sainte Menchoult.

Hors-d'œuvre. Quand ils sont cuits dans l'eau, vous leur ôtez le gros & les laissez en entiers; mettez-les après dans une casserole avec un bon morceau de beurre, persil, ciboule, une pointe d'ail, le tout haché, sel, poivre; faites-les cuire jusqu'à ce qu'il n'y ait presque plus de sausse, sur la fin remuez-les, crainte qu'ils ne s'attachent; quand ils sont refroidis, trempez-les dans le restant de la sausse, & les panez de mie de pain, faites-les griller, & les servez à sec, ou une sausse piquante & claire.

Pieds de Mouton à la ravigote.

Quand ils sont cuits dans l'eau, ôtez-en le gros os, & les mettez dans une casserole avec du bon beurre, un bouquet garni, du bouillon, bon coulis, sel, poivre, faites-les bouillir jusqu'à ce que la sausse soit presque réduire, quand vous êtes prêt à servir, vous mettez dedans votre ravigote, qui est composée de toutes sortes de fournitures de salade, comme cerfeuil, pimprenelle, pourpier, corne de cerf, un peu de baume, peu d'estragon, de la civete; faites blanchir le tout un demi-quart d'heure au plus, retirez-les de l'eau & les pressez, hachez-les très-fin, servez-les dans le ragoût, que la sausse ne soit ni trop claire ni trop épaisse, & assaisonnez d'un bon goût.

Du
Mouton
Hors-
d'œu-
vre.

Pieds de Mouton farcis.

Ayez une douzaine de pieds de mouton cuits à l'eau: mettez-les dans un peu de bouillon d'œuf avec du sel, poivre, une feuille de laurier, thym, basilic, une gouffe d'ail, faites-les mi-géoter pendant une demi-heure, retirez-les & les défossez le plus que vous pourrez, & à la place des os, vous y ferez entrer une farce de cette façon; hachez un petit morceau de viande cuite, avec autant de graisse de bœuf, un peu de mie de pain desséchée, avec du lait, assaisonnez de sel, poivre, persil, ciboule hachés, liés de trois jaunes d'œufs, après qu'ils seront farcis, si vous voulez les frire, trempez-les dans de l'œuf battu & les panez de mie de pain, faites-les frire de belle couleur, servez sortant de la poêle; si vous voulez les servir sans être frits, vous les trempez dans du beurre chaud, panez-les de mie de pain, vous pouvez les faire griller ou leur faire prendre couleur sur le plat que vous devez servir avec un couvercle de pouttiere & du feu des-

Du sus, égouttez-en la graisse, s'il y en a, servez *Mouton* les bords du plat bien essuyés. L'on peut y mettre une sausse d'un jus clair si l'on veut.

Pieds de Mouton à l'Angloise.

Hors-d'œuvre. Prenez une douzaine de pieds de mouton cuits à l'eau, mettez-les dans une casserole avec du bouillon, une cuillerée de verjus, sel, poivre, quelques tranches d'oignons, une gousse d'ail, une racine coupée en zeste, faites-les bouillir une demi-heure pour prendre du goût; quand ils seront bien cuits, mettez-les égoutter, ôtez-en les os, & à la place vous avez autant de mie de pain coupée de longueur & grosseur des os; faites-les frire en les passant sur le feu avec du beurre jusqu'à ce qu'ils soient d'une belle couleur dorée, mettez-en un morceau dans chaque pied pour imiter l'os que vous avez ôté, dressez-les sur le plat que vous devez servir, mettez dessus une sausse piquante qui est la première que vous trouverez à l'article des sausses.

Pieds de Mouton de différentes façons.

Hors-d'œuvre. Il faut toujours faire cuire les pieds de mouton dans de l'eau pour tel ragoût que vous voulez faire; quand ils sont bien cuits, vous ôtez l'os de la jambe & laissez le pied entier; si vous voulez les servir avec une sausse, après les avoir épluchés de ce qui reste de poil, mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre, de bouillon, un bouquet de toutes sortes de fines herbes, sel, poivre; faites-les bouillir à petit feu pendant une demi-heure; lorsqu'ils auront pris assez du goût, retirez-les sur un linge propre pour les essuyer de leur graisse; dressez-les sur le plat que vous devez servir; mettez par dessus telle sausse que vous jugerez à propos, comme à la Hollandoise, à l'Espagnole, haché, & autres que
vous

vous trouverez à l'article des fausses.

Du

Mouton

Pieds de Mouton en Sur-tout.

Après les avoir fait cuire comme ci-dessus , vous prenez le plat que vous devez servir qui doit aller au feu , mettez par-tout dans le fond une farce de viande telle que vous l'aurez , pourvu qu'elle soit bonne & assaisonnée de bon goût , arrangez les pieds dessus cette farce , couvrez-les avec de la même farce , unissez le dessus avec un couteau trempé dans de l'œuf battu , panez avec de la mie de pain ; mettez votre plat sur un petit feu , & le couvrez avec un couvercle de tourtière , & du feu dessus jusqu'à ce qu'il soit d'une belle couleur dorée , égouttez-en la graisse , & servez dans le fond une fausse claire piquante , qui est la première que vous trouverez à l'article des fausses.

Pieds de Mouton au Gratin.

Faites-les cuire dans de l'eau , & ensuite Hors-vous les mettez prendre du goût dans une d'œu-casserole avec un verre de vin blanc , trois vre. cuillerées de bouillon & autant de coulis , un bouquet de persil , ciboule , une demi-gousse d'ail , deux clous de girofle , sel , gros poivre ; faites-les bouillir à petit feu , & réduire à courte fausse , ôtez le bouquet & les servez sur un gratin , comme celui des langues de mouton ci-devant page 68.

Pieds de Mouton aux Concombres.

Faites-les cuire & prendre du goût comme Hors-il est dit aux pieds de mouton de différentes fa. d'œu-çons ci-devant page 72 , & à la place d'une fauf vre. se , un ragoût de concombres , comme il est ex- Entrée. pliqué ci-après.

D

Du

Mouton Pieds de Mouton aux Concombres en fricassée de poulets.

Hors-
d'œu-
vre. Vous coupez chaque pied en trois morceaux après les avoir fait cuire à l'eau & bien épluchés, mettez-les dans une casserole avec autant de concombres coupés en gros dez que vous aurez fait mariner pendant une heure avec une cuillerée de vinaigre & un peu de sel, pressez-les bien dans les mains pour en faire sortir toute l'eau, mettez-y un morceau de beurre, un bouquet de persil, ciboule, une gouffe d'ail, une demi-feuille de laurier, deux clous de girofle; passez le tout ensemble sur le feu, & y mettez après une pincée de farine, mouillée avec du bouillon; laissez bouillir à petit feu jusqu'à ce que les concombres soient cuits, & qu'il n'y ait presque plus de sausse, mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs délayés avec de la crème; faites lier la sausse sur le feu sans qu'elle bouille, crainte qu'elle ne tourne; avant que de servir goûtez s'il y a assez de sel & de vinaigre, ajoutez-y un peu de gros poivre.

Pieds de Mouton au Basilic.

Hors-
d'œu-
vre. Faites-les cuire comme il est dit aux pieds de mouton de plusieurs façons, ci-devant page 72, mettez-les refroidir, & ensuite les trempez dans de l'œuf battu pour les paner de mie de pain, faites-les frire dans du saindoux jusqu'à ce qu'ils soient d'une belle couleur dorée, & les servez garnis de persil frit. *Les pieds farcis* se font de la même façon, à cette différence que quand ils sont froids, vous mettez autour de chaque pied une farce bien liée avec de l'œuf, & les trempez ensuite dans de l'œuf pour les paner de la même façon que les précédens.

Pieds de Mouton à la fausse Robert.

Prenez de l'oignon que vous coupez en filet, mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre; faites-le cuire à moitié, mettez-y ensuite les pieds de mouton coupés en trois & bien épluchés; mouillez avec du bouillon, un peu de coulis assaisonné de sel, poivre; quand votre ragout est cuit, mettez-y de la moutarde, un filet de vinaigre & servez à courte fausse.

Des rognons de Moutons comment les servir.

Ils se font cuire sur le gril, il faut les ouvrir Hors
par le milieu & leur passer au travers une petite d'œuf
brochette, assaisonnez-les de sel, poivre; quand vre.
ils sont cuits, vous mettez dessous une fausse à l'échalote.

Les rognons extérieurs appellés animelles, se servent pour entremets, ôtez la peau, coupez-les en tranches, & les faites mariner avec sel, poivre, jus de citron, essuyez-les après & les farinez, faites les frire, & servez garni de persil frit.

De la queue de Mouton.

Elle se sert cuite à la braise comme la langue de Bœuf, page 26.

Queue de Mouton de plusieurs façons.

Vous prenez cinq ou six queues de mouton Entrée
après les avoir faite cuire dans une petite braise qui est composée de bouillon, deux oignons & deux racines, un bouquet de fines herbes, sel, poivre, faites-les cuire trois ou quatre heures; quand elles sont cuites de cette façon, elles peuvent vous servir à différens changemens; si vous voulez les mettre sur le gril, quand elles sont froides trempez les dans deux œufs battus comme pour une omelette,

Du panez-les ensuite avec de la mie de pain ;
Mouton quand elles sont toutes panées , trempez-les
 après dans de l'huile fine ou de la graisse
 du derrière du p^{pt}. , qu'elle soit tiède , re-
 panez-les une seconde fois , & les mettez
 griller à petit feu ; ayez soin de les arroser
 sur le gril , avec le reste de l'huile ou graisse ;
 quand elles sont grillées de belle couleur ,
 servez-les à sec ou avec une petite sauce claire à
 l'échalote.

Si c'est pour servir frites , quand elles sont
 cuites & refroidies , comme il est dit ci-dessus ,
 panez-les simplement dans des œufs battus ,
 trempez-les de mie de pain & les faites frire
 de belle couleur , servez-les avec du persil frit.

Étant cuites à la braïse elles se servent avec
 un coulis de lentilles & petit lard , ou un ra-
 goût de choux & petit lard.

Vous pouvez aussi les mettre au parmesan ,
 pour lors il faut très-peu de sel dans la braï-
 se , vous prenez le plat que vous devez ser-
 vir , mettez dans le fond un peu de coulis , &
 du parmesan rapé , arrangez les queues de mou-
 ton dessus , mettez dessus les queues un peu de
 sauce & du parmesan , il faut les faire mi-
 geoter un quart-d'heure sur le feu & passer la
 pêle rouge par-dessus pour les glacer , servez de
 belle couleur à courte sauce.

Queues de Mouton au ris.

Entrée. Ayez cinq belles queues de mouton , met-
 tez-les cuire avec du bouillon , un bouquet de
 persil , ciboule , deux clous de girofle , une
 demi-gousse d'ail , une demi-feuille de laurier ,
 thym , basilic , sel , poivre , faites-les cuire à
 petit feu , & les retirez ensuite de leur braïse
 pour les mettre égoutter & refroidir ; panez
 environ six onces de ris bien épluché , que
 vous lavez plusieurs fois à l'eau tiède en le fro-
 tant avec les mains , mettez-le dans une petite

marmite avec le bouillon qui vous a servi à faire cuire les queues, & passez-les au tamis sans le dégraisser; & s'il n'y en avoit point assez vous en mettrez un peu d'autre, faites cuire le ris à petit feu, il faut qu'il reste bien épais sans être trop éuit; quand il sera à moitié froid, vous couvrirez le fond du plat que vous devez servir avec un peu de ris, arrangez les queues dessus sans qu'elles se touchent, couvrez-les avec tout le restant du ris en leur conservant à chacune leur forme de queues, dorez un peu le dessus avec de l'œuf battu, mettez le plat sur un peu de cendre chaude, & un couvercle de tourtière couvert d'un bon feu, laissez-les jusqu'à ce qu'elles soient d'une belle couleur dorée, & que le ris soit en croûte; alors vous panchez un peu le plat pour en égoutter la graisse; essuyez les bords & servez.

Queues de Mouton à la Prussienne.

Prenez quatre ou cinq queues de mouton, la moitié d'un chou, une demi-livre de petit lard, faites blanchir le tout un quart-d'heure à l'eau bouillante & le retirez à l'eau fraîche, pressez le chou & le coupez en plusieurs morceaux que vous ficelés chacun dans leur particulier; coupez aussi le petit lard en plusieurs morceaux sans les séparer d'avec la couenne, ficélez les, mettez les queues dans le fond d'une petite marmite, les choux, le lard & six gros dignons par dessus, un bouquet de persil, ciboule, deux clous de girofle, une demi-gousse d'ail, une très-petite branche de fenouil, peu de sel gros poivre, mouillez avec du bouillon, faites cuire à la brasse à très-petit feu, coupez de mies de pain en rond de la grandeur d'un petit écu, passez-les sur le feu avec du beurre, jusqu'à ce qu'elles soient d'une belle couleur dorée, vous les mettez

Du Mouton égoutter; mettez une bonne pincée de farine dans le beurre qui reste des croûtons, faites-la roussir & mouillez avec du bouillon de la cuisson des choux & un filet de vinaigre; faites bouillir une demi-heure pour que la farine ait le tems de cuire, & que cela vous forme un petit coulis de bon goût, dégraissez-le & le passez au tamis. Quand les queues seront cuites & qu'il n'y reste plus de fausse, mettez-les égoutter; essuyez le tout avec un linge, dressez les queues entremêlées de choux, les oignons autour, le lard & les croûtons par dessus les choux: servez la fausse par dessus.

Queues de Mouton aux choux à la Bourgeoise.

Entrée. Faites cuire cinq ou six queues de mouton dans une petite braise légère, faite avec un peu de bouillon, peu de sel, poivre, un bouquet de persil, ciboule, deux clous de girofle, une demi-gousse d'ail, faites blanchir un quart d'heure à l'eau bouillante la moitié d'un gros chou, retirez-le à l'eau fraîche & le pressez, ôtez-en le trognon, hachez le chou; coupez en petits dez un quarteron de petit lard ou une demi-livre, mettez-le avec les choux dans un petit roux fait avec une bonne pincée de farine & du beurre, passez-les ensemble & les mouillez avec un peu de bouillon sans sel, laissez cuire une heure à petit feu jusqu'à ce que les choux & le lard soient bien cuits & le ragoût bien lié, mettez égoutter les queues, essuyez les avec un linge, dressez-les dans le plat un peu distancées les unes des autres; couvrez chaque queue avec du ragoût. Servez chaudement.

CHAPITRE V.

DU VEAU.

Détail de ses Parties.

LE Veau est d'une grande utilité en cuisine, fournit de quoi diversifier une table; voici les parties dont nous faisons usage, la tête, la cervelle, les yeux, les oreilles, la langue, la fressure qui comprend le moût, le cœur, & le foie; la fraîche, les pieds, le ris, la longe avec le casé, la rouelle avec le jarret, l'épaule, le collet, la poitrine, le tendron, la queue, les filets, les rognons, la moëlle, dite amourette. Du
Veau.

De la tête de Veau, comment accommodée.

Après lui avoir ôté ses machoires, faites-la dégorger une nuit entière dans l'eau, après vous la faites blanchir & cuire avec une eau blanche: délayez dans une marmite une poignée de farine, faites bouillir cette eau avant que de mettre la tête dedans; assaisonnez-la de sel, poivre, un gros bouquet garni, deux oignons, carottes, panais; quand la tête est bien cuite, mettez-la égoutter, découvrez la cervelle & la servez avec une sausse au vinaigre; vous pouvez aussi quand elle est cuite, comme ci-devant, la servir avec plusieurs sausses différentes, comme sausse à la poivrade, sausse à la ravigoté, sausse à l'italienne. Hors-
d'œu-
vre.

Tête de Veau farcie à la Bourgeoise.

Ayez une tête de veau avec sa peau bien blanche & bien échaudée, enlevez la peau de Entrée,
ou entre
mets
froid.

D IV

Du dessus la tête, & prenez garde de la couper,
Veau. vous desossez en suite la tête pour en prendre
 la cervelle; la langue, les yeux & les bajoues,
 faites une farce avec la cervelle, de la rouelle
 de veau, de la graisse de bœuf, le tout haché
 très-fin, assaisonnez avec du sel; gros poivre,
 persil; ciboule haché, une demi-feuille de lau-
 rier, thym; & basilic, haché comme en pou-
 dre; mettez-y deux cuillerées à bouche d'eau-
 de-vie, liez cette farce avec trois jaunes d'œufs,
 & les trois blancs fouiettés, panez la langue,
 les yeux, dont vous ôtez tout le noir, les
 bajoues, épluchez le tout proprement après
 l'avoir fait blanchir à l'eau bouillante, & les
 coupez en filers ou en gros dez, & les melez
 dans votre farce; mettez la peau de la tête
 de veau sans être blanchie dans une cassero-
 le; les oreilles en dessous, & la remplissez
 avec votre farce; ensuite vous la consez en
 la plissant comme une bourse, ficellez-la tout
 autour en lui redonnant sa forme naturelle,
 mettez-la cuire dans un vaisseau juste à sa gran-
 deur; avec un demi-septier de vin blanc, deux
 fois autant de bouillon, un bouquet de per-
 sil, ciboule, une gousse d'ail, trois clous de
 girofle, deux racines, oignons, sel, poivre;
 faites-la cuire à petit feu pendant trois heu-
 res, lorsqu'elle est cuite, mettez-la égoutter
 de sa graisse & l'essuyez bien avec un linge;
 après avoir ôté la ficelle, passez une partie
 de sa cuisson au travers d'un tamis, ajoutez-
 y un peu de coulis si vous en avez, & y
 mettez un filet de vinaigre, faites-la réduire sur
 le feu au point d'une saussa, servez sur la tête
 de veau.

Si vous voulez vous servir de cette tête
 de veau pour entremets froid, il faudroit y
 mettre dans la cuisson un peu plus de vin blanc,
 sel, poivre, & moins de bouillon; laissez-la
 refroidir dans sa cuisson, & servez sur une serviette.

*Tête de Veau à la sainte Menchoult.*Du
Veau.

Otez-en les machoires & coupez le museau jusqu'après des yeux, mettez-la dans une marmite avec de l'eau & la faites écumer comme un pot au feu, ensuite vous y mettez un bouquet de persil, ciboule, deux gouffes d'ail, trois clous de girofle, une feuille de laurier, thym, basilic, sel, poivre; lorsque la tête est cuite, vous la tirez pour la bien égoutter, ôtez les os qui sont sur la cervelle, dressez-la sur le plat que vous devez servir, mettez sur toute la tête une sausse de cette façon; mettez dans une casserole un morceau de beurre un peu plus gros qu'un œuf, deux bonnes pinces de farine, sel, gros poivre, trois jaunes d'œufs, deux cuillerées de vinaigre, délayez le tout ensemble & y ajoutez un demi-verre de bouillon: faites lier la sausse sur le feu, qu'elle soit bien épaisse; mettez-en par-tout dessus la tête, panez-la de mie de pain, arrosez après la tête de pain avec un peu de beurre, faites prendre couleur au four ou dessous un couvercle de tourtière qui soit assez élevé pour qu'il ne touche pas à la mie de pain; quand elle sera de belle couleur dorée, panchez le plat pour égoutter la graisse, essuyez les bords, servez dans le fond une sausse piquante que vous trouverez la première à l'article des sausses.

Des yeux de Veau, comment les servir.

Après en avoir ôté ce qui est mauvais, vous les faites blanchir & cuire dans une braise faite avec vin blanc, bouillon, un bouquet garni, sel, poivre; quand ils sont cuits, vous pouvez les servir de différentes façons, si vous les mettez à la sainte Menchoult, panez les, faites-les griller & servez dessous une sausse à la poivrade: étant cuits à la braise comme

D v

ci-dessus, ils se servent avec différens ragoûts comme concombres, petits oignons, ou un salpicon.

Langue de Veau de différentes façons.

5. La langue de veau étant cuite à la braise, se sert aussi de différentes façons, & s'accommode de la même façon que la langue de bœuf. Voyez langue de bœuf, page 26.

Cervelle de Veau en matelote.

5. Prenez deux cervelles de veau, faites-les dégorgier dans de l'eau, & faites cuire avec vin blanc, bouillon, sel, poivre, un bouquet garni, vous faites un ragoût de petits oignons & racines, que vous faites cuire avec bouillon, un bouquet garni assaisonné de bon goût & lié de coulis, servez-le autour des cervelles. Vous pouvez aussi la servir de la même façon avec différens ragoûts pour entrée; elle se sert encore pour entremets quand elle est marinée, faites-la frire, & servez garni de persil frit.

Cervelle de veau au soleil.

6. Ayez deux cervelles de veau que vous faites dégorgier à l'eau tiède, mettez-les cuire avec un peu de bouillon, deux ou trois cuillerées de vinaigre blanc, un bouquet de persil, cibouste, une gouffe d'ail, trois clous de girofle, thym, laurier, basilic; la cuisson faite, coupés chaque morceau de cervelle en deux & les trempés dans une pâte faite avec deux pignées de farine délayée avec une cuillerée d'huile, un demi-septier de vin blanc & du sel fin; faites-les frire dans du sain-doux, jusqu'à ce qu'elle soit d'une belle couleur dorée, & la pâte croquante & servés chaud.

Oreilles de Veau de plusieurs façons, elles se servent avec différentes sausses, quand elles son cuites dans une braise blanche.

Du
Veau.
Hors.

Prenez des oreilles bien échaudées que vous faites blanchir & les épluchez après, pourqu'il ne reste point de poil, faites la braise de cette façon: mettez dans une petite marmite de bon bouillon, un demi-septier de vin blanc, la moitié d'un citron coupé en tranches, la peau ôtée, du verjus en grain, si vous êtes dans le temps, un bouquet garni, sel, & quelques racines; faites cuire dedans les oreilles, couvrez-les de bardes de lard. C'est ce que l'on appelle braise blanche.

Quand elles sont cuites, servez avec sausse piquante.

Quand elles sont cuites, vous en faites aussi des menus droits; vous pouvez encore les faire, les tremper dans des œufs battus, pour les paner & servir frits.

De telle façon que vous les mettiez, faites-les toujours cuire à la braise auparavant.

Oreilles de Veau aux pois.

Prenez en quatre que vous faites bouillir un moment à l'eau chaude, & les retirez à l'eau fraîche; quand elles sont bien épluchées faites-les cuire avec un bouillon clair, un peu de citron ou verjus en grain, sel, poivre, un bouquet de persil, clous de girofles, une pointe d'ail, une feuille de laurier; quand elles sont cuites & blanches vous les servez avec le ragoût de pois qui suit: Prenez un litron & demi de petits pois, que vous passés sur le feu avec un morceau de beurre, un bouquet de persil, & ciboule, mettez-y une pincée de farine, & mouillez moitié jus & moitié bouillon, faites cuire à petit feu, quand ils sont cuites mettez-y gros comme une noix de sucre.

D. IV

Du un peu de sel fin, si vous avez du coulis mettez-en
Veau. une cuillerée, que votre ragoût ne soit point
 clair, & servis sur les oreilles de veau.

Oreilles de Veau au fromage.

Prenez six oreilles de veau bien échaudées,
 Hors-faites-les blanchir un demi-quart d'heure à l'eau
 d'œuvre bouillante, retirés-les à l'eau fraîche pour les
 ou En éplucher des poils qui sont restés, mettez-les
 tremets cuire avec un verre de vin blanc, & deux fois
 autant de bouillon, sel, poivre, un bouquet de
 persil, ciboule, une gouffe d'ail, deux clous
 de girofle, une demi-feuille de laurier, thym,
 basilic, un peu de beurre; quand elles seront
 cuites, mettez-les égoutter, faites une farce avec
 une poignée de mie de pain, que vous faites
 dessécher sur le feu avec un demi-septier de lait,
 un peu de fromage de gruyere rapé, tournez jusqu'à
 ce que la mie de pain soit bien épaisse, mettez-la
 refroidir, & y mettez ensuite un peu de beurre
 avec quatre jaunes d'œufs crus, pilez-les
 ensemble & en farçissez le dedans des oreilles;
 après vous trempés les oreilles dans du beurre un
 peu chaud pour les paner moitié mie de pain
 & moitié fromage de gruyere rapé, mêlés
 ensemble, arrangez-les dans le plat que vous
 devez servir, faites-les prendre une belle
 couleur dorée dessous un couvercle de tourtière,
 effuyez les bords du plat. Servez sans fausse.

Oreille de Veau à la Tartare.

Hors- Faites blanchir à l'eau bouillante quatre
 d'œuvre oreilles de veau, fendés-les par le gros bout sans
 les séparer; & pour les faire tenir ouvertes dans
 leur largeur, vous y passerez à chacune une
 brochette en travers; mettez-les dans une petite
 marmite pour les faire cuire de la même façon que
 les précédentes; quand elles seront cuites
 & bien égouttées, trempés-les dans du

beurre chaud & les panes de mie de pain, faites-les griller en les arrotant légèrement avec le reste du beurre où vous les avez trempées; quand elles, seront de belle couleur, servez-les avec une sauce claire faite avec un peu de bouillon, du verjus, échalote hachée, sel, gros poivre.

Du
Veau.

Fressure de Veau à la Bourgeoise.

Prenez la fressure, qui comprend le mou, le cœur, & la rate, que vous coupés par morceaux, & faites dégorger dans l'eau froide & blanchir un moment à l'eau bouillante, mettez-la après dans une casserole avec un morceau de bon beurre, un bouquet garni, passés-la sur le feu & y mettez une pincée de farine, mouillez après avec du bouillon.

Quand le ragoût est cuit & assaisonné de bon goût, mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs, délayez avec un peu de lait, faites lier sur le feu, & avant que de servir mettez-y un filet de verjus.

Foie de Veau de différentes façons.

Il se met communément cuire à la broche, piqué de petit lard, & servez dessous une sauce d'œuvre au petit maître. Hors-

On le fait aussi cuire à la braise comme la langue de bœuf, page 26, piqué de gros lardons; quand il est cuit, vous le servez aussi avec la même sauce.

Foie de Veau à l'étuvée.

Prenez un foie bien blond, ôtez-en les nerfs, & le coupez en tranches de l'épaisseur d'un doigt, mettez fondre du beurre dans une poêle, & faites cuire dedans les morceaux de foie, assaisonnés de sel & poivre, quand ils sont cuits d'un côté, retournez les pour les faire cuire de l'autre, vous les retirez Entrée.

Du Veau. après de la poêle, & mettez cuire avec le beurre, persil, ciboule, échalote, une pointe d'all, le tout haché, remué dans la poêle, mettez-y une pincée de farine, & mouillez avec un demi-septier de vin, faites bouillir un instant la sausse, en servant un filet de vinaigre.

Foie de Veau à la Bourgeoise.

Hors-d'œuvre ou en trée. Coupez par tranches un foie de veau & le mettez dans une casserole avec de l'échalote, persil, ciboule hachés, un morceau de beurre, passez les sur le feu, & y mettez une petite pincée de farine, mouillez avec un verre d'eau, autant de vin blanc, sel, gros poivre, laissez bouillir une demi-heure, délayez trois jaunes d'œufs avec deux cuillerées de verjus; quand le foie est cuit & qu'il reste peu de sausse, mettez-y la liaison, faites lier sans bouillir. Et servez.

Vous pouvez encore le mettre d'une autre façon: après l'avoir coupé en tranches, vous le mettez dans une poêle sur le feu avec beaucoup d'échalotes hachées, un morceau de beurre, sel, gros poivre, faites-le cuire à petit feu; avant que de le servir, vous y mettez une cuillerée à bouche de vinaigre.

Foie de Veau en crépine.

Hors-d'œuvre ou en trée. Coupez en petit dix deux gros oignons, & les mettez dans une casserole avec un morceau de beurre pour les passer sur le feu jusqu'à ce qu'ils soient cuits, hachez un foie de veau avec trois quarterons de graisse de bœuf, ensuite mettez-le dans un mortier, avec l'oignon que vous avez fait cuire, une mie de pain desséchée sur le feu avec un demi-septier de lait, persil, ciboule, champignons hachés, sel, gros poivre, quatre jaunes d'œufs, & quatre blancs fouettés, pilez le tout ensemble.

ble ; prenez une moyenne casserole , mettez des bardes de lard dans le fond & une crépine de cochon dessus que vous aurez fait tremper une demi-heure dans l'eau fraîche , & bien pressée avec vos mains pour en faire sortir l'eau ; mettez dans la crépine toute votre farce , unissez tous les bords avec de l'œuf battu pour les faire tenir ensemble , couvrez la casserole d'une feuille de papier , & d'un couvercle , faites cuire à petit feu entre deux cendres chaudes pendant une demi-heure , ensuite vous égouttez la graisse , & tirez en douceur sur un linge blanc votre crépine pour ne la point rompre , & l'essuyez du restant de sa graisse , dressez sur le plat que vous devez servir , mettez par dessus une bonne sausse un peu claire où vous aurez mis une demi-cuillerée de verjus.

*Du
Veau.*

Foie de Veau à l'Italienne.

Coupez un foie de veau en filets fort minces , ayez du persil , ciboule , champignons , une demi-gousse d'ail , deux échalotes , le tout haché très-fin , une demi-feuille de laurier , thym , basilic hachés comme en poudre ; prenez une moyenne casserole , mettez dans le fond une couche de filets de foie de veau , assaisonnez par dessus avec du sel , gros poivre , huiles fines , un peu de toutes vos fines herbes , continuez de cette façon jusqu'à ce que vous ayez employé tout le foie en l'assaisonnant à chaque couche , comme vous avez fait à la première ; faites-le cuire à petit feu pendant une heure , ensuite vous le retirez de la casserole avec une écumoire , dégraissez la sausse , mettez-y un très-petit morceau de beurre manié de farine , avec une demi-cuillerée de bouche de verjus ou un filet de vinaigre , faites lier la sausse sur le feu en la tournant avec une cuiller , si elle étoit trop court

*Hors-
d'œuvre
Entrée.*

Du Veau. re, vous y ajouterez un peu de jus, mettez la foie dans la sauffe pour le faire chauffer, dressez dans le plat que vous devez servir.

De la fraise de Veau & des pieds, comment les accommoder.

Hors-d'œuvre. Ils se mettent de la même façon & souvent ensemble; la façon la plus commune & la plus pratiquée est au naturel.

Vous les faites blanchir & cuire dans un blanc de farine, comme il est expliqué ci-devant pour la tête de veau, & servez de même. Voyez page 79.

Fraise de Veau de différentes façons.

Hors-d'œuvre. Quand elle est cuite, comme je viens de l'expliquer, vous la pouvez servir de différentes façons; si vous voulez la servir frite, dégraissez-la & la coupez par petits bouquets, trempez-la dans une pâte & la faites frire, & servez garni de persil frit.

Cette pâte se fait en mettant dans une casserole deux poignées de farine, une cuillerée à bouche d'huile, du sel fin, délayez votre pâte jusqu'à ce qu'elle coule de la cuiller sans être claire.

Vous la pouvez aussi servir avec différente sauffe; quand elle est cuite dans un blanc, dégraissez-la & la coupez par petits bouquets, faites-la bouillir à petit feu dans la sauffe où vous la voulez servir, qu'elle soit d'un bon goût & bien dégraisée.

Baignets de fraise de Veau.

Hors-d'œuvre. Faites cuire une fraise de veau avec de l'eau, du sel, un bouquet de persil, ciboule, deux gouffes d'ail, une feuille de laurier, thym, basilic, trois clous de girofle & quand elle est cuite, mettez-la égoutter & la dégraissez, coupez-la par petits bouquets & la laissez

mariner une heure avec un peu de beurre , deux cuillerées de vinaigre , persil , ciboule , échalotes , le tout haché , sel , gros poivre , faites tiédire la marinade ; ensuite vous retirez tous les petits morceaux de fraises & les roulez à mesure en faisant tenir les fines herbes après ; quand ils seront froids , trempez-les dans de l'œuf battu , panez de mie de pain , faites frire d'une belle couleur dorée.

Fraises de Veau au gratin de fromage.

Faites cuire une fraise de veau avec de l'eau. *Hors* comme la précédente , quand elle sera cuite d'œuvre & égouttée , dégraissez-la un peu , mettez dans ou en une casserole cinq ou six oignons coupés en trée. dez avec un morceau de beurre , passez-les sur le feu jusqu'à ce qu'ils soient cuits & qu'ils commencent à se colorer , mettez-y une pincée de farine , mouillez avec un verre de bouillon , une cuillerée de vinaigre , mettez-y la fraise & la faites migeotier ensemble ; jusqu'à ce que la sausse soit bien liée , faites un gratin avec un morceau de beurre , un peu de mie de pain & autant de fromage de gruyere rapé , deux jaunes d'œufs ; mêlez bien le tout ensemble , & le mettez dans le fond du plat que vous devez servir , faites-le attacher sur un petit feu , ensuite vous avez des filets de mie de pain coupés en long , de largeur d'un doigt , passez-les avec du beurre , dressez la fraise sur le gratin , les filets de pain autour , mettez dans une casserole gros comme la moitié d'un œuf de beurre , avec une pincée de farine , un demi-verre de bouillon , une cuillerée de moutarde , faites lier cette sausse sur le feu , qu'elle soit un peu épaisse , mettez-la sur la fraise , panez tout le dessus moitié mie de pain & moitié fromage de gruyere rapé , faites prendre couleur dessous un couvercle de tourtiere ; il faut qu'elle soit d'une belle

Du couleur dorée, & qu'il ne reste point de fausse-
Veau. *Pieds de veau de plusieurs façons.*

Hors- Les pieds de veau se font cuire de la même
d'œuvre façon que la fraise : si vous voulez les servir
dans leur naturel, quand ils sont cuits &
égouttés, vous les servez chaudement avec du
sel, gros poivre & vinaigre.

Si vous voulez les mettre en *fricassées de
poulets.*

Hors- Coupez-les par morceaux après qu'ils sont
d'œuvre cuits, & les mettez dans une casserole avec un
bon morceau de beurre, des champignons, un
bouquet de persil, ciboule, une gouffe d'ail,
deux échalotes, une feuille de laurier, thym,
basilic, deux clous de girofle, passez-les sur le
feu ; mettez-y une pincée de farine ; mouillez
avec un verre de vin blanc, autant de bouillon,
assaisonnez de sel, gros poivre, faites bouillir
une demi-heure à petit feu, la fausse étant
réduite à moitié, ôtez le bouquet, mettez-y
trois jaunes d'œufs délayés avec une cuillerée de
vinaigre & autant de bouillon, faites lier sans
bouillir, & servez.

Hors- Si vous voulez les servir en *Menus droits.*

œuvre Vous les accomoderez de la même façon que
des palais de bœuf, page 28.

Pieds de Veau à la Camargot.

Hors- Prenez quatre pieds de veau, faites-les cuire
d'œuvre dans l'eau, quand ils sont cuits & bien égout-
tés, mettez-les dans une casserole avec deux
cuillerées de verjus ; un morceau de beurre
manié d'une pincée de farine, sel, gros poivre,
de l'échalote haché, un verre de bouillon,
faites-les migeoter une demi-heure à petit
feu ; avant que de servir vous y mettez
un anchois haché que vous délayez bien dans
la fausse, une pincée de persil blanchi haché,
& si la fausse n'a point assez d'aide, vous y

remettez encore un peu de verjus. Servez à *Du*
courte sauffe. *Veau.*

Pieds de Veau à la sainte Menchoult.

Fendez par le milieu avec le couperet quatre *Hors-*
pieds de veau bien échaudés, ficelez-les & les *d'œuvre*
mettez dans une marmite avec du bouillon bien *ou En-*
gras, une cuillerée de sain-doux, un poisson *tremets*
d'eau-de-vie, un bouquet de persil, ciboule,
deux gouffes d'ail, trois clous de girofle, deux
feuilles de laurier, thym, basilic, sel, poivre,
une pincée de coriandre, faites-les cuire à petit
feu, lorsqu'ils sont cuits, & qu'il n'y a que peu
de sauffe, mettez-les refroidir à moitié, retirez-
les pour les paner de mie de pain, arrosez
légèrement le dessus de la mie de pain avec la
même graisse, faites les griller de belle couleur,
& vous les servirez pour hors-d'œuvre ou pour
entremets.

Pieds de Veau frit.

Prenez quatre pieds de veau que vous fendez *Entrée*
en deux, faites-les cuire dans une eau blanche
qui se fait en délayant deux cuillerées de farine
avec une pinte d'eau & du sel, quand ils sont
cuits vous les mettez mariner, avec un morceau
de beurre manié de farine, sel, poivre, vinaigre,
ail, échalote, persil, ciboule, thym, laurier,
basilic; quand ils ont pris du goût suffisamment,
vous les retirez de la marinade, farinez-les &
les faites frire; servez garni de persil frit.

Usage des ris de Veau, & comment accommoder.

Ils entent dans une infinité de ragoûts.

Entre-

Vous les faites dégorger dans l'eau tiède, & les *mers.*
faites blanchir un demi-quart d'heure dans l'eau
bouillante, & les mettez dans tels ragoûts que
vous jugerez à propos.

On en sert piqués de petit lard cuit à la bro-
che, ou en fricandeau.

*Du
Veau.*

Ris de Veau à la Pluche-verte.

Prenez trois ou quatre ris de veau suivant Hors- qu'ils sont gros, faites-les dégorger à l'eau d'œuvre tiède, & les faites blanchir un quart d'heure à ou En- l'eau bouillante, retirez-les à l'eau fraîche, tremets ôtez le cornet; laissez les gorges, mettez cuire les ris & les gorges avec un peu de bouillon, un verre de vin blanc, un bouquet de persil, ciboule, une demi-gousse d'ail, un clou de girofle, une demi-feuille de laurier & quelques feuilles de basilic, sel, poivre; lorsqu'ils sont cuits, passez la sausse au tamis, faites-la réduire si elle est trop longue, mettez-y après une demi-cuillerée de verjus, avec gros comme une noix de bon beurre, manié d'une pincée de farine, faites lier sur le feu, que la sausse soit d'une consistance comme une crème double, mettez-y une bonne pincée de persil blanchi haché très-fin, dressez les ris de veau dans le plat & la sausse par-dessus, servez pour hors-d'œuvre ou pour entremets.

Ris de Veau à la Lyonnaise.

Hors- Faites dégorger & blanchir trois ou quatre ris d'œuvre de veau, prenez une demi livre de lard bien ou En- entre-lardée, coupez-le en lardons & le mettez tremets dans une casserole pour le faire suer à petit feu jusqu'à ce qu'ils soit presque cuit, ensuite vous en larderez les ris de veau en travers, mettez-les dans une casserole avec du bon bouillon, un bouquet de persil, ciboule, une demi-gousse d'ail, deux clous de girofle, cinq ou six feuilles d'estragon, pointe de sel, faites cuire les ris de veau une demi-heure, passez leur cuisson dans un tamis & les dégraissez, remettez-la sur le feu pour la faire réduire en glace pour en glacer tout le dessus des ris de veau, mettez un demi-verre

de bouillon dans la casserole avec deux cuillerées à bouche de verjus, détachez ce qui reste dans la casserole, ensuite vous y mettez gros comme une noix de bon beurre manié d'une pincée de farine, deux jaunes d'œufs, faites lier sur le feu sans bouillir, servez dessous les ris de veau pour hors-d'œuvre, ou pour entremets.

Du

Veau.

Ris de Veau aux Fines herbes.

Hachez très-fin un peu de fenouil, persil, ciboule; une petite pointe d'ail, deux échalotes, maniez toutes ces fines herbes, avec gros comme la moitié d'un œuf de bon beurre, sel fin, gros-poivre, faites blanchir trois ou quatre ris de veau, piquez-les dans plusieurs endroits par dessus pour y faire entrer le beurre avec toutes les fines herbes; mettez les ris dans une casserole avec quelques bardes de lard par-dessus, un demi-verre de vin blanc, autant de bon bouillon, faites les cuire à petit feu qu'ils ne fassent que migeoter; quand ils seront cuits, dégraissez la sausse qui doit être courte, servez dessus les ris de veau, si vous avez une cuillerée de coulis vous la mettez dans la sausse, elle n'en fera que mieux.

Hors-
d'œuvre
ou En-
tremets

Ris de Veau en Caisses.

Prenez deux ris de veau s'ils sont gros ou trois petits, faites les dégorger à l'eau tiède, & ensuite blanchir en les faisant bouillir dans de l'eau pendant un demi-quart d'heure, retirez les ris & la gorge en petites tranches pour les mettre mariner avec de l'huile ou du lard fondu, persil, ciboule, champignons, une échalote, le tout haché, sel, gros poivre; il faut faire sept ou huit petites caisses de papier de longueur de trois doigts, frottez-les en dessous avec de l'huile, mettez les ris

Hors-
d'œuvre
ou En-
tremets

Du Veau. de veau avec tout leur assaisonnement dans les caisses ; mettez les caisses sur le gril avec une feuille de papier huilé dessous , faites cuire sur un très-petit feu de cendres chaudes pendant une demi heure ; ayez attention que le feu ne prenne pas au papier, ce que vous empêcherez en battant un peu le feu avec la pelle s'il étoit trop fort ; quand ils sont cuits, mettez-y légèrement un jus de citron ou filet de vinaigre blanc.

Ris de Veau en Hatalet.

Hors- Coupez un quarteron de petit lard en petites d'œuvre tranches fines , & carrées de largeur d'un doigt , ou En-faites les suer dans une casserole sur un petit feu, tremets jusqu'à ce qu'elles soient à moitié cuites ; vous avez deux ris de veau dégorgés & blanchis que vous coupez en dez , mettez-les dans une casserole , du petit lard , avec persil , ciboule , champignons , une échalote , une pointe d'ail , le tout haché ; passez le tout ensemble sur le feu , & y mettez une bonne pincée de farine , mouillez avec du bouillon , faites bouillir une demi heure jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de sauffe ; si le petit lard n'a point assez salé le ragoût , vous y mettez un peu de sel avec du gros poivre , ne dégraissez point le ragoût ; quand il est presque cuit , mettez-y quatre jaunes d'œufs crus , faites lier sur le feu sans qu'il bouille , & que la sauffe soit si épaisse qu'elle se colle après la viande , ôtez le du feu , étant à moitié refroidi ; vous embrochez le tout dans un petit hatalet d'argent , ou de petites brochettes de bois : faites y tenir toute la sauffe , panéz-les à mesure avec de la mie de pain , & les faites griller à petit feu d'une belle couleur dorée ; servez à sec pour entremets ou pour hors-d'œuvre.

*Ris de Veau frits.*Du
Veau.

Ayez deux ris de veau un peu gros, faites-les dégorger à l'eau tiède pendant une heure, & les faites blanchir; un quart-d'heure à l'eau bouillante, retirez-les à l'eau fraîche pour couper chaque morceau en trois, mettez dans une casserole gros comme la moitié d'un œuf, de beurre manié de farine, avec un demi-verre de vinaigre, un grand verre d'eau, trois clous de girofle, une gouffe d'ail, deux échalotes, trois ou quatre ciboules, une pincée de persil, une feuille de laurier, thym, basilic, sel, poivre, faites tiédir la marinade en remuant le beurre, jusqu'à ce qu'il soit fondu; ensuite vous y mettez les ris de veau, & les ôtez du feu pour les laisser mariner une heure & demie ou deux heures, mettez-les égoutter & essuyez avec un linge, farinez-les & les faites frire de belle couleur; lorsqu'ils sont retiré, vous jetez du persil dans la friture pour le faire frire bien vert & croquant, que vous servez autour du ris. Toutes sortes de marinades se font de même.

Ris de Veau en ragoûts.

Prenez un gros ris de veau que vous faites dégorger & blanchir, coupez-le en cinq ou six morceaux & le mettez dans une casserole avec des champignons, un morceau de beurre, un bouquet de persil, ciboule, une demi-feuille de laurier, deux clous de girofle, une demi-gouffe d'ail; passez-les sur le feu, & y mettez ensuite une pincée de farine, mouillez avec un verre de bon bouillon & un demi-verre de vin blanc, assaisonnez de sel, gros poivre, faites bouillir à petit feu une demi-heure, dégraissez-le & y ajoutez deux bonnes cuillerées de coulis, ce ragoût vous sert à garnir toutes sortes d'entrées de viande & de tour-

Entre-
mets.

Du Veau. tes ; si c'est pour tourte, il faut faire la fausse un peu plus grande, ce ragoût vous sert aussi pour entremets, pour lors il faut deux ris, & à la place du coulis vous y mettez une liaison de trois jaunes d'œufs délayés avec de la crème, & dégraissez moins le ragoût, faites lier sur le feu sans qu'il bouille, crainte qu'il ne tourne, servez à courte fausse, & y ajoutez un petit filet de vinaigre s'il n'a point assez d'acide.

Du rognon de Veau, il tient à la longe.

Grosse Entrée. Quand il est cuit à la broche, on s'en sert à faire des farces, vous le hachez avec la graisse, & mettez persil, ciboule, champignons hachés séparément, vous liez cette farce avec des jaunes d'œufs, & l'assaisonnez de bon goût.

Vous vous servez de cette farce à faire des rôties de tourtes, des cannellons, & pour les ragoûts où vous avez besoin de farce ; vous en faites aussi des omelettes.

Longe de Veau de plusieurs façons.

La longe de veau se sert pour grosse pièce de milieu.

Faites-la cuire à la broche enveloppée de papier.

Quand elle est bien cuite, servez dessous une poivrade, ou port le mieux, si vous voulez, piquez le dessus de petit lard, servez avec la même fausse.

Le cavi se prépare de la même façon.

Cavi de Veau à la crème.

Grosse Entrée. Mettez dans un vaisseau juste à la grandeur du cavi, une pinte de lait, avec un bon morceau de beurre manié de farine, deux gouffes d'ail, quatre échalotes, persil, ciboule entière, une feuille de laurier, thym, basilic, quatre clous

BOURGROISE.

Clous de girofle, deux oignons en tranches, *Du*
sel, poivre; faites tiédir cette marinade, & *Veau.*
la remuez sur le feu jusqu'à ce que le beurre
soit fondu, ôtez-la du feu pour y mettre le
casi & lui faire prendre goût pendant douze
heures, ensuite vous l'égouttez & bien essu-
yez, couvrez-le de papier bien beurré, fai-
tes-le cuire à la broche, servez-le avec une
fausse piquante de cette façon: passez sur le
feu deux oignons en tranches avec un mor-
ceau de beurre; quand il est bien coloré,
mettez-y une pincée de farine, mouillez avec
du bouillon, deux cuillerées de vinaigre, un
verre de coulis, sel, poivre, faites bouillir un
quart d'heure, dégraissez-la & la passez au ta-
mis. Servez dessous le casi.

La longe & le cuisseau se préparent de même
à cette différence que le dernier il faut le larder
de gros lard..

Casi glacé.

Pour le glacer vous le piquez de petit lard *Entrée.*
& le faites cuire de la même façon que le fri-
candeau à la bourgeoise, page III.

Casi à la daube.

Vous l'assaisonnez & faites cuire comme le *Entre-*
dindon à la daube. Toutes sortes de daube se *mets.*
font de même. *froid.*

Casi à l'étouffade.

On le met comme la rouelle de veau entre *Entrée,*
deux plats, page III. Si vous voulez le ser- *ou En-*
vir froid, vous n'y mettez point de coulis, *trements*
& réduirez la sauce très-courte pour qu'elle se *froid.*
mette en gelée.

Poitrine de Veau de différentes façons.

Elle se met en fricassée de poulet, vous *Entrée.*
la coupez par morceaux que vous faites dé-
gorgé dans de l'eau & la faites blanchir, pas-
sez-la sur le feu avec un morceau de beurre,

E

Du un bouquet garni, des champignons, mettez-
Veau. y une pincée de farine, & mouillez de bouillon

Quand elle est cuite & dégraissée, liez-la de trois jaunes d'œufs délayés avec un peu de lait, mettez un filet de verjus en servant.

Elle se met aussi aux choux avec petit lard ; vous la coupez par morceaux & la faites blanchir.

Faites aussi blanchir un chou & un morceau de petit lard coupé en tranches tenant à la couenne, vous ficelez après chacun à son particulier, & faites cuire le tout ensemble avec bon bouillon, n'y mettez point de sel par rapport au petit lard.

Quand le tout est cuit, retirez le chou & la viande que vous dressez dans la terrine que vous devez servir ; dégraissez le bouillon où vous avez fait cuire la viande, mettez-y un peu de coulis, & faites réduire la sauce si elle est trop longue, goûtez si elle est de bon goût, & servez dans la terrine sur la viande.

Vous pouvez aussi la servir en fricandeau ou cuire à la braïse avec un ragoût de pointe d'asperges : Les tendrons sont excellens aux petits pois.

Vous coupez les tendrons que vous faites blanchir, & mettez dans une casserole avec les petits pois, un morceau de beurre, un bouquet, passez-les sur le feu & mouillez de bon bouillon, ajoutez-y un peu de coulis.

Quand vous êtes prêt à servir, mettez-y un peu de sel, & gros comme une noisette de sucre, servez à courte sauce.

Poitrine de Veau au roux

Entrée. Prenez une poitrine de veau que vous coupez par morceaux comme la précédente, ou la laissez entière, vous faites un roux avec un petit morceau de beurre, une cuillerée de farine ; quand il est roux de belle couleur,

Mettez-y une chopine d'eau ou du bouillon , & ensuite le veau que vous faites cuire à petit feu , assaisonné de sel , poivre , un bouquet garni , une demi-cuillerée de vinaigre ; quand la viande est cuite , dégraissez la fausse , servez à courte fausse.

Du

Veau.

Tous les autres morceaux peuvent s'accommoder de même au roux.

Les Pigeons au roux se font de la même façon.

Elle se sert aussi marinée frite , vous la coupez par morceaux de la largeur d'un doigt , vous mettez dans une casserole un petit morceau de beurre que vous maniez avec une cuillerée de farine , mettez sel , poivre , vinaigre , persil , ciboule , thym , laurier , basilic , trois clous de girofle , oignons , racine , de l'eau , faites tiedir la marinade sur le feu en la remuant sans cesse , vous y mettez ensuite la viande pour la faire tremper deux ou trois heures , vous la retirez après pour l'essuyer & la fariner , faites-la frire ; quand elle est cuite , vous servez garni de persil frit , toutes sortes de marinades se font de la même façon , comme celles de poulets , lapereaux , &c. après les avoir coupés par membres.

Tendrons de Veau au verd-près.

Prenez une poitrine de veau & en coupez les tendrons en morceaux égaux de largeur d'un doigt , faites-les blanchir un moment à l'eau bouillante , mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre , un bouquet de persil , ciboule , deux clous de girofle , une demi-feuille de laurier , thym , basilic , une gouffe d'ail , passez-les sur le feu & y mettez une bonne pincée de farine , mouillez avec du bouillon , assaisonnez de sel , gros poivre , faites bouillir à petit feu jusqu'à ce que les tendrons soient cuits , & qu'il ne reste

Entrée.

E ij

Du Veau. presque plus de fausse, ne dégraissez qu'à moitié, prenez deux poignées d'oseille, ôtez-en les queues, lavez-la bien, pressez-la fort pour qu'il ne reste point d'eau, mettez-la dans un mortier pour la piler très-fin, ensuite vous la pressez très-fort pour en tirer au moins un demi-verre de jus, passez-la au tamis & vous en servez pour délayer trois jaunes d'œufs, mettez cette liaison dans les tendrons, faites lier sur le feu sans bouillir comme une fricassée de poulets, si la fausse étoit trop liée vous y mettez un peu de bouillon.

Poitrine de Veau au basilic.

Entrée. Vous la coupez par morceaux de la largeur d'un pouce, faites-la blanchir un moment à l'eau bouillante, & la mettez cuire avec du bouillon, un bouquet de persil, ciboule, une gouffe d'ail, un peu de thym, laurier, basilic, deux clous de girofle, sel poivre; quand elle est cuite, faites réduire la fausse jusqu'à ce qu'elle soit par-tout attachée à la viande, retirez la viande de la casserole sur une assiette pour la mettre refroidir; ensuite vous trempez chaque morceau dans de l'œuf battu comme une omelette, panez-les à mesure avec de la mie de pain, faites-les frire de belle couleur, & servez garni de persil frit.

Vous pouvez faire la même chose avec une poitrine en ragoût qui a déjà été servie, & même les restes d'une fricassée de poulets & de pigeons.

Poitrine farcie.

Entrée. Il faut qu'elle soit coupée exprès, c'est-à-dire, que toute la peau tienne après la poitrine, alors vous mettez entre la peau & les tendrons telle farce de viande que vous jugerez à propos, cousez la peau pour que la farce ne sorte pas, vous la ferez cuire à la

broche ou à la braise, servez-la avec telle fausse *Du*
ou ragoût de legumes que vous voudrez, com- *Veau.*
me à la farce, aux laitues, aux petits pois, aux
cornichons, aux racines, &c.

Poitrine à l'Allemande.

Après l'avoir faites blanchir vous la mettez *Entrée.*
cuire entiere avec un peu de bouillon, un
demi-verre de vin blanc, un bouquet garni
de fines herbes, sel poivre; quand elle est
cuite, vous la dressez sur le plat, & renver-
sez la peau sur les côtés pour laisser les ten-
drons à découvert, versez par dessus une faus-
se à l'Allemande qui se fait avec un peu de
coulis, capres, anchois, deux foies de volail-
les cuits, persil blanchi, une échalote, le tout
haché très-fin, faites bouillir un instant & y
mettez un peu de gros poivre.

Si vous voulez une fausse plus simple, pre-
nez la cuisson de la poitrine que vous dé-
graissez & passez au tamis, mettez-y gros
comme une noix de bon beurre manié de fa-
rine, avec une pincée de persil blanchi & ha-
ché, faites lier sur le feu.

Tendrons de poitrine à l'Allemande.

Après les avoir coupés par morceaux, fai- *Entrée.*
tes-les blanchir un instant à l'eau bouillante,
& les mettez après dans une casserole pour les
faire cuire de la même façon qu'une fricassée
de poulets; lorsque vous êtes prêts à servir,
que la liaison est faite, vous y mettez une pin-
cée de persil blanchi très-fin.

Poitrine à la braise.

Il faut la faire cuire dans une bonne braise *Entrée.*
bien assaisonnée, vous la servez avec telle
fausse ou ragoût que vous jugez à propos.

Du

Veau. poitrine au coulis de lentilles ou coulis de pois.

Entrée. Coupez une poitrine de veau par morceaux de la longueur d'un doigt, faites-la blanchir & cuire avec du bon bouillon, une demi-livre de petit lard coupé en tranches, un bouquet de fines herbes, une gouffe d'ail, peu de sel; pendant qu'elle cuit, vous faites aussi cuire un demi-litron de lentilles ou de pois secs avec de l'eau ou du bouillon; quand ils sont bien cuits vous les passez en purée au travers d'une étamine; si c'est une purée de pois, avant que de les passer vous aurez une poignée d'épinards cuits à l'eau, pressés & pilés, que vous mettrez dans les pois pour que la purée en soit verte, & les passerez ensuite en les mouillant avec la cuisson des tendrons pour donner du corps à la purée; après vous mettrez les tendrons & le petit lard dans la purée, faites réduire sur le feu; si la purée étoit trop claire, servez dans une terrine.

Côtelettes de Veau à la Lyonnaise.

Entrée. Prenez un carré de veau que vous coupez par côtelettes, après les avoir appropriées, vous les lardez d'auchois, de lard & de cornichons, assaisonnez de sel & de gros poivre, faites-les mariner avec de l'huile, peu de sel, & gros poivre, persil ciboule, échalote, faites-les cuire à petit feu dans leur marinade, entre deux bardes de lard; quand elles sont cuites, servez-les avec une saussé de cette façon: mettez dans une casserole, persil, ciboule, chalone, le tout haché, sel, gros poivre, deux pains de beurre de Vambre, maniés avec une pincée de farine, une cuillerée d'huile fine, deux cuillerées de bon bouillon, faites lier la saussé sur le feu, en servant mettez-y un jus de citron.

Côtelettes de Veau grillées.

Du

Veau.

Coupez un carré de veau en côtelettes & les parez proprement sans être trop longues, mettez-les mariner une heure avec sel, gros poivre, champignons, persil, ciboule, une petite pointe d'ail, du beurre, un peu chaud, ensuite vous faites tenir la marinade après les côtelettes en les panant avec de la mie de pain, mettez-les griller à petit feu en les arrosant avec le restant de la marinade; quand elles seront cuites de belle couleur, servez dessous une sausse d'un jus clair avec deux cuillerées de verjus, sel, gros poivre, vous pouvez encore les servir sans sausse.

Hors-
d'œu-
vre ou
Entrée*Côtelettes de Veau au petit lard.*

Prenez un carteron de petit lard bien entrelardé, coupez-le par tranches & le mettez dans une casserole avec un morceau de beurre gros comme la moitié d'un œuf, faites un peu rissoler le lard & y mettez des côtelettes de veau pour les y faire cuire en les rissolant à petit feu avec le beurre; ayez soin de les retourner de tems en tems jusqu'à ce qu'elles soient cuites, ôtez-les de la casserole avec le petit lard pour les mettre sur une assiette, ôtez la moitié de la graisse, & mettez dans la casserole deux échalotes, une pincée de persil haché, peu de sel, gros poivre: mouillez avec un demi-verre de vin blanc & autant de bouillon ou de l'eau, faites bouillir & réduire à moitié; remettez-y les côtelettes avec le petit lard & une liaison de trois jaunes d'œufs délayés avec deux cuillerées de bouillon, faites lier sur le feu sans bouillir, en servant mettez-y un filet de vinaigre.

Entrée.

Côtelettes de Veau marinées.

Coupez un carré de veau par côtes; faites

Entrée.

E iv

Du Veau. les mariner pendant deux heures avec trois cuillerées de vinaigre, un demi-septier d'eau, sel, poivre, deux gouffes d'ail, deux échalotes, une feuille de laurier, thym, basilic, trois clous, de girofle, persil, ciboule, après vous les égouttez, essuyez & farinez; faites-les frire dans une friture neuve, servez garni de persil frit; si la friture est vieille, il faut faire la marinade moins forte, & les faire cuire dedans jusqu'à ce qu'il ne reste point de fausse, ôtez tous les ingrédients qui ont servit à donner du goût; farinez les côtelettes & les faites frire. Cette dernière façon ne se pratique, que parce qu'elles se noircissent avant que d'être cuites quand la friture est vieille.

Côtelettes en Poires.

Entrée. Il faut les couper très-épaisses & faire un trou du côté de la côte, que vous agrandissez avec le doigt pour y mettre un peu de salpicon que vous faites avec un ris de veau blanchi, coupé en petit dez avec du petit lard coupé de même & manié avec persil, ciboule, échalotes & champignons hachés, sel, gros poivre: cousez les côtelettes pour que le ragoût ne sorte pas, & les mettez cuire dans une casserole avec barde de lard, un peu de bouillon, un demi-verre de vin blanc; quand elles sont cuites il faut les dresser sur le plat la côte en l'air, passez la fausse au tamis après l'avoir dégraissée, mettez-y un peu de coulis pour la lier. Servez sur les côtelettes.

Côtelettes en papillotes.

Entrée, Coupez les côtelettes un peu minces & les ou hors mettez dans des carrés de papier blanc, avec d'œuvre sel, poivre, persil, ciboule, champignons, échalotes, le tout haché très-fin, avec de l'huile ou du beurre, tortillez le papier autour

de la côtelette & laissez sortir le bout , beurrez *Du*
le papier en dehors , faites-les cuire à petit feu *Veau.*
sur le gril après avoir mis une feuille de papier
beurrée dessous les côtelettes , servez avec le
papier qui les enveloppe.

Filet de veau tôt fait.

Prenez de veau cuit à la broche que vous *Entrée.*
coupez en filets le plus mince que vous pou-
vez , mettez-les dans une casserole avec per-
sil , ciboule , une pointe d'ail , échalote , le
tout haché , sel , gros poivre , deux pains de
beurre de Vambre , un demi-verre d'huile fi-
ne , remuez le tout ensemble sur le feu jus-
qu'à ce que la sausse soit bien liée sans que
l'huile paroisse ; en servant un jus de citron ,
ce regoût doit être mangé dans le moment ,
parce que la sausse se tourneroit en huile.

Rouelle de Veau à la coenne.

Prenez de la rouelle de veau , que vous cou- *Entrée.*
pez par morceaux en tranches & les piquez
de lard , assaisonnée de sel , gros poivre , per-
sil , ciboule , échalote , une pointe d'ail , le
tout haché , prenez de la çoenne de lard nou-
veau qui ne sente rien , coupez-les par mor-
ceaux , mettez dans une terrine un lit de tran-
ches de veau & un lit de coenne , continuez
jusqu'à la fin , mettez ensuite un demi-verre-
d'eau & autant d'eau-de-vie , faites cuire sur
des cendres chaudes quatre à cinq heures , &
servez comme du bœuf à la mode.

Rouelle de Veau à la crème.

Prenez de la Rouelle de veau que vous cou- *Horre.*
pez en plusieurs morceaux , de la grosseur de d'œu-
la moitié d'un œuf , lardez chaque morceau vre.
en travers avec du gros lard , assaisonnez de
sel , fines épices , persil , ciboule , champi-
gnons , le tout haché , mettez-les dans une

Du Veau. casserole avec un peu de beurre ; passez-les sur le feu & y mettez une bonne pincée de farine mouillée avec un bouillon & un verre de vin blanc ; faites cuire & réduire à courte sausse , en servant mettez-y une liaison de trois jaunes d'œuf avec de la crème ; faites lier sur le feu sans bouillir

Pain de Veau.

Prenez une livre de rouelle de veau , autant de graisse de bœuf que vous hachez ensemble , mettez-y persil , ciboule , échalottes , le tout haché , sel poivre , deux œufs crus entiers , un poisson de crème , foncez une paupetognière avec des bardes de lard , mettez votre farce dedans ; si vous avez un ragoût de viande , ou de légumes qui soit cuit & refroidi vous pouvez le mettre dans le milieu de la farce ; couvrez la barde de lard & faites cuire au four , quand il est cuit , retirez-le en douceur dedans la paupetognière pour ne la pas rompre ; faites un trou dans le milieu pour y mettre une bonne sausse claire & un peu piquante.

Paupiettes.

Hors-œuvre. Vous coupez des tranches de veau de largeur de deux doigts & longues au moins de trois , vous les aplatissez avec le couperet pour qu'elles ne soient pas plus épaisses qu'un petit écu , mettez sur chaque tranche de la farce de telle viande que vous voudrez , ou bien un godiveau que vous faites avec un peu de rouelle de veau , autant de graisse de bœuf , un peu de persil , ciboule , une échalote , lorsque le tout est haché très-fin , vous y mettez deux jaunes d'œufs , une demi-cuillerée à bouche d'eau-de-vie , sel , poivre , étendez-là sur les paupiettes & les roulez , mettez sur chaque paupiette une barde de lard & les fixe-

lez, faites-les cuire à la broche enveloppées de papier; quand elles seront cuites panez-les dessus de bardes, & leur faites prendre une belle couleur dorée avec un feu clair, servez une fausse d'un jus clair assaisonnée de bon goût.

Paupiettes à la braise.

Faites vos paupiettes de la même façon que les précédentes, à cette différence que vous n'y mettez point de barde de lard dessus, vous les mettez dans le fond d'une casserole, arrangez vos paupiettes sur les bardes, faites-les cuire à très-petit feu avec un demi-verre de vin blanc & autant de bouillon, un peu de sel, gros poivre, la cuisson faite, dressez-les dans le plat que vous devez servir, dégraissez la fausse de leur cuisson, passez-la au tamis, & la servez dessus.

Brexolles.

Coupez de la rouelle de veau le plus mince que vous pouvez de la largeur d'un doigt & suffisamment pour garnir le plat que vous devez servir, ayez du persil, ciboule, échalotes hachées très-fin, prenez une casserole, mettez dans le fond un peu d'huile ou du beurre, avec des fines herbes hachées, sel, gros poivre, arrangez dessus un lit de rouelle de veau mince, après vous recommencez à mettre des fines herbes, du beurre ou de l'huile, sel, gros poivre; remettez de la rouelle de veau dessus, & continuez de cette façon jusqu'à définition, couvrez le dessus avec des bardes de lard, ou une feuille de papier blanc, couvrez la casserole, faites cuire à très-petit feu sur de la cendre chaude pendant une heure & demie; à la moitié de la cuisson vous y mettez un demi-verre de vin blanc; quand elles seront cuites vous les servirez avec le fond de leur fausse bien dégraisée.

E vj

*Du
Veau.*

Noix de Veau en caisses.

Hors-œuvre ou **Entrée.** Coupez de la rouelle de veau de l'épaisseur d'un bon pouce, de même grandeur que pour des fricandeaux, faites une caisse de papier blanc de la grandeur que vous avez de viande, beurrez-la par-tout en dehors, mettez-y dedans votre viande avec de l'huile ou du beurre, persil, ciboule, échalote, champignons, le tout haché très-fin, sel, gros poivre, mettez votre caisse sur le gril avec une feuille de papier beurrée dessous pour les faire cuire sur un très-petit feu, ou une cendre chaude, crainte que le papier ne brûle : si le feu étoit trop fort vous l'abbattez un peu avec la ; pêle lorsque la viande est cuite d'un côté vous la retournez de l'autre ; servez avec la caisse de papier, après y avoir mis par dessus, bien légèrement, un filet de vinaigre blanc.

Noix de veau à la Chantilli.

Hors-œuvre ou **Entrée.** Elles se font en coupant de la rouelle de veau de la même façon que pour les paupiettes, à cette différence qu'il ne faut point de farce, vous les assaisonnez d'huile ; sel, gros poivre, persil, ciboule, échalotes, champignons, le tout haché, roulez-les & les enfitez dans un hatelet ; faites-les cuire à la broche, vous les servirez avec une sausse elaire, assaisonnez d'un bon goût.

Usage du cuisseau de veau.

Le cuisseau qui comprend la rouelle & le jarret, est pour ainsi dire l'ame de la Cuisine, puisque l'on tire avec ;

Le jus de Veau.

Les restaurans.

Les coulis Bourgeois.

Le coulis de Bécasses.

Et toutes sortes de sausses.

ses.

Les coulis de perdrix.

Du

Veau,

Comme :

Sauſſe au Brochet. Et toutes fortes de pe-
 Sauſſe à la Carpe. tites ſauſſes dans le
 Sauſſe à l'Anguille. goût nouveau.

A donner du corps à pluſieurs petites braiſes.

A faire des farces , & des pâtés gros & petits , beaucoup d'entrées , de différentes fa- çons.

Le jarret ſe met à la boiteuſe , & ſert auſſi à faire de la gelée de viande pour les malades.

Coulis Bourgeois & autres.

Pour faire les coulis Bourgeois , mettez dans le fond d'une caſſerole des petits morceaux de lard , & de la rouelle de veau ſuffiſamment , ſuivant la quantité que vous vous voulez tirer de coulis.

Pour le faire bon , mettez une livre pour demi-ſeptier , vous vous réglerez là-deſſus , mettez après deux ou trois oignons , autant de racines ; mettez la caſſerole bien couverte ſur un petit feu , pour que la viande ait le tems de jeter ſon jus , faites-la aller enſuite à plus grand feu , juſqu'à ce que la viande ſoit prête à ſ'attacher , pour lors vous la faites aller à petit feu pour que la viande ſ'attache doucement dans la caſſerole , & vous faites un beau gratin.

Vous retirez enſuite votre viande & vos légumes ſur une aſſiette , & mettez dans la caſſerole un morceau de beurre & de farine , ſuivant la quantité que vous voulez tirer du coulis , *plein une cuiller à bouche pour demi-ſeptier.*

Tournez ſur le feu juſqu'à ce que le roux ſoit beau , & vous mouillerez enſuite avec du bouillon chaud.

Du Veau Vous remettrez dedans la viande que vous avez tirée , pour la faire cuire encore deux heures à très-petit feu , dégraissez souvent le coulis.

Quand il sera fini , vous le passerez à l'é-tamine ou dans un tamis , pour vous en servir à tout ce que vous jugerez à propos.

Pour que votre coulis soit bien fait , il doit être d'une belle couleur canelle , ni trop clair , ni trop épais , & qu'il ne sente point l'attaché ; c'est à quoi il faut s'appliquer , parce qu'un coulis manqué fera que vous n'aurez point d'honneur de votre repas.

Voilà la façon de toutes sortes de coulis que vous voudrez faire , il n'y a que le change-ment de viande que vous mettez dedans qui en change les noms ; mais tel coulis que vous tirerez , il faut toujours du veau avec.

Vous faites aussi du jus de veau , en mettant dans le fond d'une casserole un peu de lard , quelques tranches d'oignons , & des morceaux de veau mince par dessus , faites-les suer à très-petit feu , & attachez ensuite sans être brûlé , & le mouillez avec du bouillon , faites-le bouillir une demi-heure , ensuite vous le passerez au tamis , & vous vous en servirez à ce que vous jugerez à propos.

Toutes sortes de jus se font de la même façon.

Rouelle de Veau entre deux plats.

Entrée. Vous prenez un morceau de rouelle de veau le plus épais que vous pourrez pour faire un bon plat ; lardez-le de gros lard , avec persil , ciboule , champignons , une pointe d'ail , le tout haché , sel , poivre.

Mettez le veau dans une casserole bien cou-verte , faites-le cuire dans son jus avec un oi-gnon , deux racines.

Quand il est cuit à très-petit feu , dégrais-

Prenez le peu de fausse qu'il a rendu, & la servez sur votre morceau de veau. Du Veau.

Si vous avez du coulis, vous pouvez en mettre dans votre fausse, elle n'en sera que meilleure.

Fricandeau de Veau à la Bourgeoise.

Prenez une tranche de rouelle de veau épaisse de deux doigts, que vous piquerez par dessus avec du petit lard, faites-la blanchir un moment dans de l'eau bouillante & la mettez après cuire avec du bouillon, un bouquet garni. Entrée.

Quand elle est cuite, retirez-la de la casserole pour bien dégraisser la fausse, passez cette fausse dans une autre casserole avec un tamis; vous la ferez après réduire sur le feu, jusqu'à ce qu'il n'y en ait presque plus.

Vous y mettrez après votre fricandeau pour le glacer.

Quand il sera bien glacé du côté du lard, dressez-le sur le plat que vous le devez servir; détachés sur le feu ce qui est dans la casserole, en y mettant un peu de coulis & très peu de bouillon; goûtez si cette fausse est de bon goût, & servez dessous le fricandeau.

Toutes sortes de fricandeaux se font de même.

Noix de veau aux truffes à la bonne femme.

Prenez trois noix de veau que vous unissez, en ôtant légèrement la viande qui empêche la bonne mine, il faut les larder par-tout avec des lardons de lard & de truffes, tous les deux maniés ensemble, avec du sel fin, persil, ciboule hachés, & truffes hachées; faites-les cuire avec bon bouillon. Entrée.

Quand elles sont cuites & la fausse bien dégraissée, mettez-y deux cuillerées de coulis;

Du Veau. faites réduire la fausse, qu'elle ne soit ni trop courte ni trop longue, & la servez sur les noix de veau.

Gelée pour les Malades.

Mettez dans une marmite, une poule que vous avez flambée, vuidez & épluchez, un jarret de veau d'environ une livre & demi, & deux pintes d'eau, faites-les bouillir & bien écumer, ensuite vous ferez bouillir à très-petit feu pendant trois heures, dégraissez bien votre bouillon & le passez dans un tamis serré, mettez-le dans une casserole sur un bon fourneau, avec une tranche de citron verd, la peau ôtée; si vous n'en avez point vous y mettez quelques gouttes de vinaigre blanc, un quarteron de sucre, deux ou trois grains de sel, deux pincées de coriandre, un très-petit morceau de canelle, faites bouillir un quart d'heure, & mettez trois œufs cassés blancs & jaunes avec les coquilles, faites bouillir doucement en remuant souvent jusqu'à ce que votre gelée soit claire & réduite à environ trois demi-septiers, vous la passerez dans une serviette blanche mouillée, pressez la bien pour qu'elle ne sente point un goût de lessive & qu'il ne reste point d'eau, mettez votre gelée dans les vaisseaux où elle doit rester, faites-la prendre dans un endroit frais ou sur de la glace.

Épaule de Veau, comment l'accommer.

Elle se sert ordinairement cuite à la broche dans son jus, ou une poivrade liée.

Épaule de Veau à la Bourgeoise.

Grosse Entrée. Mettez une épaule de veau dans une terrine avec un demi-septier d'eau; deux cuillerées de vinaigre, sel gros poivre, persil, ciboule, deux gouffes d'ail, une feuille de laurier,

deux oignons, & deux racines coupées en tranche, trois clous de girofle, un morceau de beurre, couvrez la terrine avec un couvercle & bouchez les bords avec de la farine délayée avec un peu d'eau, mettez cuire au four pendant trois heures, ensuite vous dégraissez la sausse pour la passer au tamis; servez sur l'épaule.

Du collet de Veau ou carré.

Le collet de veau ou carré se met de bien des façons; vous le coupez par côtes; ôtez-en les os d'en bas; il faut laisser la côte; ou vous la servez cuit sur le grill comme les côtelettes de mouton.

Carré de Veau à la Bourgeoise.

Coupez une demi-livre de lard en lardons, & les mettez avec persil, ciboule, une petite pointe d'ail, le tout haché, une feuille de laurier, thym, basilic haché comme en poudre, sel gros poivre, lardez avec le tout le filet d'un carré de veau, après avoir coupé les os qui sont au bas du filet mettez-le dans une terrine ou petite marmite avec une barde de lard dans le fond, quelques tranches d'oignons, zestes de carottes & panais, faites-le suer une demi-heure sur un petit feu; ensuite vous le mouillerez avec un verre de bouillon, trois cuillerées à bouche d'eau-de-vie; faites-le cuire à petit feu; la cuisson faite & la sausse courte, dégraissez-la pour la servir sur le carré; si vous voulez servir ce carré froid en façon de bœuf à la mode, dressez-le sur le plat, la sausse par dessus sans la dégraisser, mettez refroidir; vous pouvez servir de la même façon des côtelettes de veau.

Carré de veau à la broche aux fines herbes.

Lardez tout le filet d'un carré de veau, Entrée.

Du Veau. après l'avoir paré proprement, mettez-le dans une terrine pour le faire mariner trois heures, avec persil, ciboule, un peu de fenouil, champignons, une feuille de laurier, thym, basilic, deux échalotes, le tout haché très-fin, sel, gros poivre, muscade rapée, & un peu d'huile; quand il aura pris goût, embrochez le carré, mettez par dessus tout son assaisonnement, & l'enveloppez de deux feuilles de papier blanc bien beurrées, ficelez de façon que les petites herbes ne puissent point sortir, faites-les cuire à petit feu, la cuisson faite, ôtez-le papier; enlevez avec un couteau toutes les petites herbes qui tiennent après le papier & la viande; pour les mettre dans une casserole, avec un peu de jus, deux cuillerées de verjus, gros comme une noix de beurre manié avec une pincée de farine, un peu de sel, gros poivre, faites lier sur le feu pour servir dessous le carré: avant que de lier la sauce, il faut faire fondre un peu de beurre & y mêler un jaune d'œuf pour en froter le dessus du carré & le paner de mie de pain, faites prendre une belle couleur; vous pouvez encore le servir sans être pané si vous êtes indifférent pour la bonne mine.

Côtelettes de Veau à la poêle.

Entrée. Il faut couper le collet par côtes, ôter les os, & ne laisser que la côte.

Mettez-les dans une casserole, avec du lard fondu, persil, ciboule, un peu de truffes, sel, poivre, le tout haché très-fin; une tranche de citron la peau ôtée, couvrez avec des bardes de lard, faites-les cuire à petit feu sur de la cendre chaude.

Quand elles sont cuites, ôtez-les de la casserole, essuyez-les de leur graisse, & les dressez dans le plat que vous devez servir; ôtez la tranche de citron qui est dans la casserole, &

mettez dedans un peu de coulis, dégraissez Du
la fausse, mettez-la sur le feu, & la servez Veau
dessus les côtelettes.

Vous pouvez faire plusieurs entrées à la poêle de cette façon.

Côtelettes de Veau à la Cuisiniere.

Coupez un carré de veau en côtelettes, & Entrées
les appropriez, mettez dans le fond d'une casserole un quarteron de petit lard coupé en tranches, un peu de beurre, & les côtelettes dessus, faites-les cuire à petit feu dans leur jus en les retournant souvent, lorsqu'elles sont cuites, vous les dressez dans le plat que vous devez servir, les morceaux de petit lard dessus. Mettez dans une casserole de leur cuisson, une liaison de trois jaunes d'œufs, avec du bouillon; du persil blanchi haché, une échalote hachée, détachez tout ce qui peut tenir à la casserole, faites lier sur le feu, & y mettez après un filet de vinaigre, un peu de gros poivre, servez sur les côtelettes. Vous y mettrez un peu de sel s'il en est besoin, si le petit lard n'est point assez salé.

Côtelettes de Veau au verd pré.

Mettez des côtelettes de veau dans une cas- Entrée.
serole, avec un morceau de beurre, un bouquet de persil, ciboule, une demi-gousse d'ail, deux clous de girofle, une feuille de laurier, passez-les sur le feu, & y mettez une pincée de farine, mouillez avec du bouillon, une verre de vin blanc, assaisonné de sel, gros poivre, faites cuire à petit feu & dégraissez, la cuisson faite, & courte fausse, mettez-y gros comme une noix de bon beurre manié de farine, avec une bonne pincée de cerfeuil blanchi haché de deux ou trois coups de coupeaux; faites lier la fausse, en servant un jus de citron, un filet de vinaigre.

*Du
Veau.*

De la moëlle dite amourette.

Entrée. La moëlle que l'on appelle amourette, se sert marinée & frite pour entremets. Voyez cervelle de bœuf frite, page 29.

Queues de Veau de plusieurs façons.

Elles se servent en hauchepot comme la queue de bœuf.

La seule différence est de mettre vos légumes en même-tems que la viande, parce que le veau n'est pas dur à cuire.

Queues de Veau à la sainte Menehoult.

Hors- Prenez trois queues de veau que vous coupez en deux, faites-les blanchir un instant à l'eau bouillante, mettez-les dans une petite marmite avec du bouillon bien gras, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, trois clous de girofle, deux échalotes, une feuille de laurier, thym, basilic, sel, poivre, un oignon, une carotte, un panais, faites bouillir jusqu'à ce qu'elles soient cuites & qu'il reste très-peu de sausse, retirez-les pour les refroidir, passez la sausse dans un tamis clair pour que la graisse passe avec, il faut qu'il n'en reste qu'environ un bon demi-verre, mettez-la dans une casserole avec trois jaunes d'œufs délayez avec une bonne pincée de farine, faites-la lier sur le feu, qu'elle soit un peu épaisse, ensuite vous trempez les queues de veau & les panez à mesure avec de la mie de pain; mettez-les sur le plat que vous devez servir, & leur faites prendre couleur dessous un couvercle de tourtière; servez-les avec une sausse piquante comme la première que vous trouverez à l'article des sausses.

Préparées de cette façon vous pouvez les faire griller & les servir avec la même sausse.

*Queues de Veau aux choux & petit lard.*Du
Veau.

Prenez deux queues de veau que vous coupez en deux, faites-les blanchir un instant avec une demi-livre de petit lard coupé en tranches tenant à la couenne, après vous ferez aussi blanchir la moitié d'un gros chou coupé en quatre morceaux : quand il aura blanchi un quart d'heure, retirez-le à l'eau fraîche, & le pressez bien, ôtez les trognons & les ficelez, mettez les queues dans une petite marmite avec le petit lard ficelés, & les choux, un bouquet de persil, ciboule, une demi-gousse d'ail, trois clous de girofle, un petit morceau de muscade, mouillez avec du bouillon, un peu de sel, gros poivre, faites bouillir à petit feu jusqu'à ce que les queues soient cuites, retirez le tout de la marmite pour l'égoutter & essuyer de sa graisse, dressez les queues entre-mêlées de choux, le petit lard par dessus, mettez du coulis ce qu'il en faut pour une fausse dans une casserole avec un peu de beurre, peu de sel & gros poivre, faites lier sur le feu, versez sur les choux & la viande, si vous n'avez point de coulis; prenez un peu de la cuisson des choux que vous passez au tamis & bien dégraissée, mettez-la dans une casserole avec un peu de beurre manié de farine, faites lier sur le feu; si vous voulez servir dans une terrine il faut que la fausse soit plus grande.

Entrée.

Les queues de veau se mettent aussi étant cuites à la braïse comme la langue de bœuf, page 20. avec différens ragoûts de légumes.

Casserole.

Faites cuire aux trois quarts une demi-livre de ris, dans une petite marmite avec du bouillon, du lard fondu; quand il est presque cuit, bien épais, & fort gras, mettez-en de l'é-

Entrée.

Du Veau. paiffeur de deux écus dans le fond du plat que vous devez servir , qui doit être d'argent , ou d'une faïance qui aille au feu , mettez sur le ris telle viande que vous jugerez à propos ou même plusieurs mêlées ensemble , il faut qu'elles soient cuites dans une bonne braise , & assaisonnées de bon goût , couvrez tout le dessus avec du ris , de façon que l'on ne voie point la viande , unissez avec un couteau , mettez votre plat sur une cendre chaude , couvrez avec un couvercle de tourtiere , un bon feu dessus , vous le laisserez jusqu'à ce que le ris soit d'une belle couleur dorée ; en servant , vous renversez la graisse qu'il peut y avoir , & servirez à sec , ou si vous voulez , vous pouvez mettre une petite sausse dans le fond. Vous pouvez encore servir de cette façon toutes sortes de ragoûts qui vous ont déjà servi pourvu que la sausse en soit très-courte.

Rissoles,

Hors-œuvre. Les rissoles se peuvent faire avec toutes sortes de farces comme celle aux petits pâtés. Vous pouvez aussi les faire avec des restes de viande cuite à la broche bue vous coupez en petits morceaux de la grosseur d'un pois , passez-les sur le feu avec un bon morceau de beurre , persil , ciboule , hachés , mettez-y une pincée de farine , mouillez avec un peu de bouillon , sel , gros poivre , faites réduire à courte sausse , qu'elle soit si liée qu'elle s'attache à la viande , mettez refroidir , faites une pâte avec de la farine , un peu de beurre , de l'eau & du sel fin , pétrissez-la & la battez avec le rouleau aussi mince qu'une piece de vingt-quatre sols , mettez votre viande dessus par petits tas de distance d'un bon doigt de l'un à l'autre , mouillez la pâte tout au tour de la viande , mettez une abaisse de pâte sur

La viande pareille à celle de dessus & légèrement mouillée, pincez-en tout les tours avec les doigts pour les bien coller ensemble, coupez-les ensuite avec une videlle ou un couteau, faites-les frire jusqu'à ce qu'elles soient d'une belle couleur dorée, servez pour hors-d'œuvre. Du Veau.

Vous pouvez aussi en faire avec un reste de hachis.

Hachis de toutes sortes de viandes.

Prenez telle viande de boucherie que vous voudrez, volaille ou gibier cuit à la broche, & même de plusieurs mêlez ensemble si vous n'en avez point assez d'une même sorte, hachez-les très-fin, mettez dans une casserole un morceau de beurre, persil, ciboule, deux échalotes hachées très-fin, passez-les sur le feu & y mettez une pincée de farine, mouillez avec un demi-verre de bouillon & autant de jus, sel, gros poivre; faites bouillir un quart d'heure, mettez-y ensuite la viande pour la faire chauffer sans qu'elle bouille, crainte qu'elle ne se racornisse, ou si vous vouliez qu'elle bouille, au cas que votre viande soit dure, il faut faire bouillir au moins une heure à très-petit feu, & pour ller la fausse vous y ajouterez un peu de coulis, si vous n'en avez point vous y mettrez deux pincées de chapellure de pain bien fine; en servant le hachis pour la bonne mine, vous y mettrez autour des croûtons de pain frit comme aux épinars. Hors-d'œuvre



CHAPITRE VI.

Du Cochon & de son utilité.

LE Cochon est d'un goût fort agréable ; on ne sçauroit travailler la cuisine à son point sans en faire usage , cependant j'en userai peu , parce que sa chair est nourrissante , difficile à digérer , & lâche le ventre.

Comme tout sert dans le cochon , j'en ferai un petit abrégé pour contenter ceux qui n'en craignent point la nourriture.

De la tête de Cochon.

Gro
Entre-
mets. Elle se met en hure de sanglier. Faites-la brûler à un feu clair sur le fourneau bien ardent , & la froitez à force de bras avec une brique , & ensuite avec un couteau.

Après qu'elle est nette ; désossez-la à moitié sans ôter la peau , piquez-la en dedans avec du gros lard , assaisonnez de sel , épiceries mêlées , persil , ciboule , champignons , ail , le tout haché ,

enveloppez-la avec un linge blanc , ficdez-la & la faites cuire dans une bonne braise faite avec bouillon , vin rouge , un gros bouquet garni , oignons , racines , sel & poivre.

Quand elle est cuite , laissez-la refroidir dans sa braise , & la servez sur une serviette pour entre-mets du milieu. *Elle se sert encore en ballon.*

Des oreilles, de la langue & des pieds de Cochon.

Entre-
mets. Les oreilles se font cuire à la braise , faites comme celle de la tête , quand elles sont cuites il faut les paner & les faire briller : servez-les à sec

L'on

L'on en fait aussi des menus droits. Voyez Du Palais de boeuf en menus droits & les faites Cochon de même. Elles sont encore bonnes salées & fumées.

La langue se met à la braise avec des saufs-Entre-ses-piquantes, & pour le mieux elle se mange mets. salée & fumée.

Les pieds s'accoutument comme les oreilles.

De la fressure, panne, crépine & boyaux.

Les boyaux servant à faire toutes sortes de boullies, andouilles & saucisses.

La fressure se peut accommoder de la même façon que la fressure de veau. Voyez ci-devant page 88.

La panne sert à faire du sain-doux, des saucisses, & beaucoup de différentes farces.

La crépine est utile pour faire des entrées en crépine; pour le lard l'on ne peut s'en passer à la cuisine.

Des jambons, comment les accommoder.

La cuisse & l'épaule se mettent en jambons, il faut les saler & fumer.

Pour cet effet, vous faites une saumure avec du sel & du salpêtre & toutes sortes d'herbes odoriférantes; comme thym, laurier, basilic, baume, marjolaine, sarriette, genièvre, que vous mouillerez avec moitié eau & moitié lie de vin, laissez infuser toutes ces herbes dans la saumure pendant vingt-quatre heures, ensuite vous la passerez au clair & mettez tremper les jambons dedans pendant quinze jours.

Ensuite vous les tirez de la saumure pour les faire égoutter, après les avoir bien essuyés, vous les mettez fumer à la cheminée.

Quand ils seront secs, pour les conserver, vous les frotterez avec de la lie de vin & du vinaigre, Si mettez par dessus de la cendre.

Quand vous les voulez faire cuire vous en

F

Du ôtez le mauvais sans rien ôter de la couenné **Cochon.** faites-les dessaler dans de l'eau deux ou trois jours, suivant qu'ils sont nouveaux & que vous les jugés assez dessalez, enveloppez-les d'un torchon blanc & les mettez dans une marmite pas plus large que le jambon, mettez-y deux pintes d'eau & autant de vin rouge, racines, oignons, un gros bouquet garni de toutes sortes de fines herbes; faites cuire votre jambon pendant cinq ou six heures à très-petit feu.

Quand il est cuit, laissez-le refroidir dans sa cuisson, vous le retirez ensuite & enlevez d'abord la couenné sans ôter de la graisse; mettez par dessus la graisse du persil haché, avec un peu de poivre, & après de la chapelure de pain, par dessus la pèle rouge, pour que la chapelure s'imbibe un peu dans la graisse & prenne belle couleur.

Servez froid sur une serviette pour gros entremets.

Quand les jambons sont nouveaux & petits, vous pouvez les faire cuire à la broche & les servir chauds ou froids pour entremets, faites attention qu'ils soient beaucoup plus dessalés pour la broche que pour la braise.

De la poitrine échinée, & carré de Cochon.

La poitrine se met en petit salé, le filet, le carré & l'échinée se mettent en côtelettes ou à la broche, avec une sausse à la moutarde ou ragoûts de petits oignons.

Côtelettes de Porc frais en ragoût.

Entrée. Coupez en côtelettes un carré de porc frais, mettez-les cuire avec un peu de bouillon, un bouquet garni, peu de sel, & du poivre, ayez un ris de veau que vous faites blanchir, coupez en gros dez; mettez-le dans une casserolette avec des champignons, quelque fois de vo-

Salle, un peu de beurre, passez-les sur le feu, mettez-y une bonne pincée de farine, mouil-
lez moitié bouillon, un verre de vin blanc & du jus ce qu'il en faut pour colorer le ragoût, sel, gros poivre, un bouquet de persil, ciboule, une demi-gousse d'ail, deux clous de girofle, laissez cuire & réduire à courte sausse, servez sur les côtelettes. Vous pouvez encore passer les côtelettes de la même façon que le ragoût, & quand elles sont cuites à plus de moitié, vous y mettez le ris, foie & champignons avec le même assaisonnement.

Comment faire le petit salé de Cochon.

Toutes sortes d'endroits du cochon sont bons pour faire du petit salé; le filet est estimé le meilleur; vous coupez les morceaux de la grosseur que vous voulez & prenez de sel pilé, sur quinze livres mettez une livre de sel, frottez votre viande par-tout, mettez-la à mesure dans un vaisseau, quand il est plein, bouchez-le bien de crainte qu'il ne preme le vent; vous pouvez vous en servir au bout de cinq ou six jours: si vous voulez le garder long-tems; vous y mettez un peu plus de sel: observez, que plus le salé est nouveau, meilleur il est, vous vous en servez ensuite, soit pour manger avec de la purée de pois, ou un ragoût de choux, ragoût de légumes, purée de lentilles, purée de navet; de telle façon que vous le mettiez, ne mettez point de sel dans le ragoût que vous destinez manger avec, & si votre salé avoit pris trop de sel, faites-le tremper dans de l'eau tiède auparavant que de le faire cuire, jusqu'à ce qu'il soit au degré de sel que vous le voulez.

Comment faire le lard & le sain doux.

Prenez le lard de dessus le porc, ne laissez de chair que le moins que pouvez, arrangez-le sur des planches dans la cave &

Du Cochon. mettez une livre de sel pilé sur dix livres de lard, après l'avoir frotté de sel par tout vous le mettez l'un sur l'autre chair contre chair. Mettez des planches sur le lard & des pierres sur les planches pour le charger, afin que le lard en soit plus ferme, vous le laissez au moins quinze jours dans le sel & le suspendez ensuite dans un endroit sec pour le faire sécher.

Le sain-doux se fait après avoir épluché la panne; c'est-à-dire, ôtez les peaux qui s'y trouvent, coupez la panne par petits morceaux, mettez dans un chaudron avec un demi-septier d'eau, un oignon, piqué de clous de girofle, faites-la fondre à très-petit feu jusqu'à ce que les grignons qui ne se fondent point commencent à se colorer, pour lors vous le retirerez du feu & le laisserez refroidir à moitié, & passerez ensuite dans un vaisseau de terre pour le mettre au froid.

Boudin de Cochon & de Sanglier.

Hors-d'œuvre. Prenez de l'oignon que vous hachez & le faites cuire avec un peu d'eau & de la panne, quand il est bien cuit & qu'il ne reste que de la graisse, vous prenez de la panne que vous coupez en dez, mettez-la dans la casserole où est votre oignon avec du sang & le quart de crème, assaisonnez de sel fin, épices mêlées, maniez bien le tout ensemble & l'entonnez dans des boyaux que vous aurez coupez auparavant de la longueur que vous voulez faire les boudins, ne les emplissez point trop, de crainte qu'ils ne treuvent en cuisant, ficelez les deux bouts de chaque boyau, vous les faites ensuite cuire dans l'eau bouillante; il faut un quart d'heure pour les cuire: pour voir s'ils sont cuits vous en tirez un avec une écumoire & le piquez avec une épingle; si le sang ne sort plus & que se soit de la graisse, c'est une preuve

qu'il sont cuits ; mettez-les ensuite refroidir *Du*
pour les faire griller quand vous voudrez les *Cochon.*
servir.

La même façon se pratique pour le boudin
de sanglier.

Boudin blanc à la bourgeoise.

Mettez sur le feu une chopine de bon lait *Hor-*
que vous faites bouillir , & y mettez après une d'œuvre
bonne poignée de mie de pain , passez à la pas-
soire , faites bouillir le tout ensemble en les
tournant souvent , principalement sur la fin ,
jusqu'à ce que la mie de pain ait bu tout le lait
& qu'elle soit bien épaisse , mettez la refroidir ,
coupez une demi-douzaine d'oignons en petits
deux & les faites cuire à petit feu sans qu'ils
soient colorés avec un morceau de beurre ,
ensuite vous avez une demi-livre de panne
hachée que vous mêlez avec les oignons après
qu'ils sont ôtés du feu ; mettez-y aussi la mie
de pain avec six jaunés d'œufs ; un peu plus
d'un demi-septier de crème , délayez le tout
ensemble , assaisonnez de sel fin , fines épices ,
prenez des boyaux de cochon bien lavés , cou-
pez-les de la longueur que vous voulez faire
vos boudins , ne les emplissez qu'aux trois quarts ,
liez le bout , quand ils seront tous finis , faites
bouillir de l'eau ; quand elle bouillira fort ,
mettez y doucement les boudins & les faites
bouillir jusqu'à ce qu'ils soient cuites , il ne faut
qu'un quart d'heure , ce que vous connoîtrez
en les piquant avec une épingle , il en sortira
de la graisse , retirez-les en douceur avec une
écumoire , mettez-les dans l'eau fraîche , fai-
tes-les égoutter , & les ferez griller dans une
caisse de papier ensuite vous les ôtez de la caisse
pour les servir chaudement.

De la façon d'accommoder le sang de veau , de
Cochon , d'Agneau sans faire de boudins.

Vous prenez de l'oignon que vous coupez

Du en petits dez que vous faites cuire dans une *Cochon*. casserole sur le fourneau ou dans une poêle sur le feu avec du beurre ou du sain-doux, tenez

Hors-votre oignon fort gras; quand il est cuit mettez-y le sang, remuez le doucement sur le feu comme vous feriez des œufs brouillés, assaisonnez-le de sel & de poivre; si cette façon n'est point si appétissante que le boudin, le goût en est de même & se trouve fait dans la moment sans dépense.

Façons de faire toutes sortes de Cervelats.

Entrée. Communément l'on prend de la chair de porc la plus tendre & la plus entrelardée, si vous les voulez faire d'autre viande, soit veau, lievre, ou lapin, vous aurez soin que votre viande soit bien nourrie de lard: vous prendrez dans la viande, selon la quantité de cervelats que vous voudrez faire; hachez-la & mettez avec un peu de persil, ciboule hachés, sel, épices mêlées, prenez des boyaux de telle grosseur que vous jugerez à propos, emplissez-les de viande & les ficelés par les deux bouts, mettez-les fumer à la cheminée deux jours; & les faites ensuite cuire deux ou trois heures, suivant leur grosseur dans un bouillon sans sel: si vous voulez faire des cervelats à l'oignon, vous prendrez des oignons suivant la quantité de viande que vous aurez, il faut les hacher & les faire cuire avec du lard fondu, ou du sain-doux: quand ils sont cuits aux trois quarts, vous les mettez avec la viande, & finirez vos cervelats comme il est dit ci-devant; si vous voulez faire des cervelats aux truffes, vous hacherez la viande & y mettrez ensuite des truffes; hachez la quantité que vous jugerez à propos sans les faire cuire, & finirez vos cervelats de la même façon.

Façon de faire toutes sortes de saucisses.

Prenez de la chair de porc, où il y a plus de

Prenez que de maigre, hachez-la & mettez-y por- Du
fil, ciboule hachez, assaisonnez de sel, & fines Cochon.
épices, entonnez le tout dans des boyaux de
veau ou de cochon, ficelez les saucisses de la lon- Hors-
gueur que vous voulez, faites-les griller, vous d'œuvre
leur donnez le goût que vous jugez à propos,
comme truffes, échalottes. Si c'est aux truffes,
vous en hachez avec la chair suivant la quantité
que vous voulez; l'échalote vous en mettez très-
peu, de crainte que le goût ne domine. Les
saucisses plates se font de la même façon, à
cette différence que vous mettez la viande dans
une crepine de porc & les grillez de la même
façon.

Andouilles de Cochon.

Prenez des boyaux gras de cochon, après qu'ils Hors-
seront bien lavés, coupés-les de la longueur que d'œuvre
vous voulez faire les andouilles. Faites-les trem-
per dans de l'eau où il y a un quart de vinaigre,
du thym, laurier, basilic, pour leur faire per-
dre leur goût de chascuterie: vous prenez en-
suite une partie de ces boyaux que vous coupez
en filets, de la panne en filets, des morceaux de
porc en filets, assaisonnez le tout ensemble avec
du sel & fines épices: mêlez avec un peu d'anis,
remplissez ensuite vos boyaux aux deux tiers;
de crainte qu'ils ne crévent en cuisant: s'ils
étoient trop pleins, ficelez-les par les deux bouts
faites-les cuire avec moitié eau & moitié lait,
sel, thym, laurier, basilic, un peu de panne
pour les nourrir; quand elles sont cuites, laissez-
les refroidir dans leur cuisson; quand vous les
voulez servir, vous les faites griller & les servez
pour hors d'œuvre.

Jambon en cincarat.

Prenez du jambon que vous coupez en tran-
ches fort minces, mettez-les dans une casse.

F iv

Cochon. Du rolo, ou dans une poêle avec un peu de gras de jambon ou du lard : faites cuire à petit feu. Quand il est cuit vous dressiez le jambon dans un plat, & mettez dans la même casserole un peu d'eau, un filet de vinaigre, & du poivre concassé, il faut détacher ce qui reste dans la casserole, en remuant votre fausse avec une cuiller, & la servez sur le jambon.

Du Cochon de lait.

Le cochon de lait se fait cuire à la broche.

Quand il est bien échaudé & trouffé, vous lui coupez un peu la peau à la tête, aux épaules, & à la cuisse pour que la peau ne se déchire point.

Quand il est au feu, frottez-le souvent avec de l'huile pour que la peau soit croquante; il faut le manger sortant de la broche, sinon la peau se ramollit & n'a plus le même goût.

Cochon de lait par quartier au Parc Douillet.

Gros
Entre-
mets
froid.

Faites d'abord un bon bouillon avec un trumeau de bœuf, un jarret de veau & deux pieds, un bouquet de persil, ciboule, deux gouffes d'ail, trois clous de girofle, la moitié d'une muscade, oignon, racines; la viande étant cuite, passez le bouillon au tamis, mettez le cochon de lait dans un vaisseau proportionné à sa grandeur, avec quatre grosses écrivisses & le bouillon que vous avez passé: ajoutez-y une chopine de vin blanc, sel, gros poivre, faites-les cuire pendant une heure & demie, ensuite vous en passez la cuisson dans un tamis, dégraissez la & la mettez sur un fourneau pour la faire éclaircir comme une gelée, en y mettant la moitié d'un citron la peau ôtée & six blancs d'œufs fouettés avec les coquilles; quand elle est claire & qu'elle a assez de corps, passez-la

à travers d'une serviette , mettez le cochon de lait dans un vaisseau juste à sa grandeur, les quatre écrevilles en dessous avec des branches de persil verd : versez la gelée sur le cochon pour le mettre au frais , quand la gelée est bien prise , vous trempez le cul du vaisseau dans de l'eau chaude , & le renversez promptement sur le plat que vous devez servir & une serviette dessous.

Cochon de lait en Blanquette.

Il faut prendre les débris d'un cochon de lait que l'on a servi rôti , coupez-les en filets d'œuvre minces , mettez dans une casserole gros comme la moitié d'un œuf de bon beurre , avec des champignons coupez en filets minces ; un bouquet de persil , ciboule , une gousse d'ail , deux échalotes , deux clous de girofle , la moitié d'une feuille de laurier , thym , basilic , passez-les sur le feu , mettez-y un pincée de farine , mouillez avec un verre de vin blanc & autant de bouillon , sel , gros poivre , faites bouillir à petit feu & réduire à moitié , ôtez le bouquet & y mettez les filets de viande , faites chauffer sans bouillir , ensuite vous mettez une liaison de trois jaunes d'œufs delayés avec deux cuillerées à bouche de verjus & autant de bouillon , faites lier sur le feu sans bouillir , Servez chaudement.

Cochon de lait en galentine.

Quand il est bien échaudé il faut le désosser à forfait , l'étendre sur un linge blanc & mettre dessus une bonne farce de viande assaisonnée de bon goût que vous étendez de l'épaisseur d'un gros écu , mettez sur cette farce une rangée de lardons de jambon , une de lard , une de truffes , une de jaunes d'œufs durs , couvrez tous ces lardons avec un peu de farce , ensuite vous roulez le cochon de lait en prenant garde de déranger les lardons , envelopés

Du Cochon. le de bardes de lard & d'une étamine, serrez-le fort avec de la ficelle & le faites cuire pendant trois heures avec moitié bouillon & moitié vin blanc, sel, gros poivre, racines, oignons, un gros bouquet de persil, ciboule, échalote, ail, girofle, thym, laurier, basilic; quand il est cuit, laissez-le refroidir dans sa cuisson, & le servez froid pour entremets. Toutes sortes de galentines se font de même.

Cochon de lait à la Lyonnaise.

Gros Entremets froid. Après l'avoir bien échaudé & vuïdé, il faut le déioffer à forfait, à la réserve de la tête & des pieds, faites une farce de cette façon; mettez dans une casserole une pinte de bon lait; quand il bout mettez-y près d'une demi-livre de mie de pain que vous faites bouillir jusqu'à ce qu'elle ait bu tout le lait & qu'elle soit bien épaisse, ayez soin de la remuer souvent sur la fin, de crainte qu'elle ne s'attache, mettez-la refroidir, prenez de la rouelle de veau environ une livre & autant de graisse de bœuf que vous hachez ensemble, & y mettez ensuite de la mie de pain avec persil, ciboule, deux échalotes, champignons, le tout haché très-fin, sel, poivre, quatre œufs blancs & jaunes, coupez en gros dez le foie du cochon de lait, & presque autant de jambon crud, pour les mêler avec la farce, mettez le tout dans le corps du cochon; cousez-le & le trouffez comme pour le mettre à la broche; mettez dessus des bardes de lard: il faut l'envelopper d'une serviette, le ficeler & le faire cuire comme le précédent; vous le servirez de même sur une serviette pour entremets froid.

Cochon de lait en pâté froid.

Pour faire ce pâté froid vous suivrez ce qui est expliqué dans l'article des pâtés.

Prenez une tête de cochon bien nettoyée, desof- **Gros**
 sez-la à forfait, levez toute la chair & le lard sans **Entre-**
 couper la couenne, coupez la chair en filets très- **mets.**
 minces, faites-en autant du lard, mettez le mai- **froid,**
 gre à part sur un plat bien étendu & le gras dans
 un autre, coupez les oreilles aussi en filets, assai-
 sonnez le tout des deux côtés avec du sel fin, du
 gros poivre, thym, laurier, basilic, six clous de
 girofle, deux pincées de coriandre, la moitié d'une
 muscade, le tout haché très-fin, deux gouffes
 d'ail, quatre échalotes aussi hachées, une demi-
 poignée de persil en feuilles entières, mettez la
 peau de la hure dans une casserole ronde, ar-
 rangez tous vos filets de viande en mettant un lit
 de vinaigre & quelques tranches de jambon si vous
 en avez, des feuilles de persil, arrangez propre-
 ment, continuez de cette façon jusqu'à la fin,
 vous coudrez la couenne en la plissant comme une
 bourse, enveloppez-la d'un torchon blanc que vous
 ferrerez fort avec de la ficelle; mettez ce fro-
 mage dans une marmite juste à sa grandeur, pour
 le faire cuire pendant six ou sept heures avec du
 bouillon, une pinte de vin blanc, de l'oignon &
 racine, thym, laurier, basilic, une gouffe d'ail,
 sel, poivre; lorsqu'il est cuit, vous l'égouttez &
 le mettez dans un vaisseau juste à sa grandeur &
 bien rond, couvrez-le avec un couvercle & un
 poids très-lourd dessus pour lui faire prendre la
 forme que vous voulez jusqu'à ce qu'il soit froid;
 vous le servirez pour gros entremets.

CHAPITRE VII.

De l'Agneau.

Quoique l'agneau ne soit pas des plus excellens à travailler en cuisine, à cause de son goût insipide, parce que c'est une viande qui n'est point faite, je ne laisserai pas d'expliquer les différentes parties dont on fait usage.

Issus d'Agneau à la Bourgeoise.

Hors. Sous le nom d'issus, l'on y comprend la tête, d'œuvre le foie, le cœur, le mou, & le pieds.

Vous ôtez les machoires & le museau, faites-les dégorger dans de l'eau avec le reste de l'issus coupez par morceaux, faites-les blanchir un moment, & faites cuire à petit feu avec du bouillon, un peu de bon beurre, un bouquet garni, sel, poivre.

Quand il est cuit, délayez trois jaunes d'œufs; avec un peu de lait, & faites lier votre fausse sur le feu, mettez-y après un filet de verjus; dressez la tête dans le plat que vous devez servir, découvrez la servelle, mettez le restant autour & la fausse par-dessus.

Tête d'Agneau de plusieurs façons.

Entrée. Vous prenez deux têtes d'agneaux que le collet rienné avec, vous ôtez les machoires & le museau; faites-les blanchir & cuire dans une braisè blanche, comme aux oreilles de veau, page 84.

Vous les mettez dans une marmite avec du bouillon, un gros bouquet garni, sel, poivre, racines, oignons, du verjus en grain, ou la moitié d'un citron coupez en tranches la peau ôtée, faites-les cuire à petit feu, quand elles sont cuites, découvrez les cervelles & les dres-

tes dans le plat que vous devez servir, & servez de l'A. dessus telle sausse que vous jugerez à propos, gneau, comme sausse à l'Espagnole, sausse à la ravigote, sausse à la poivrade liée, sausse à la pluche-verte.

Ou pour le simple, vous prenez du bouillon de leur cuisson, prenez garde qu'il ne soit trop salés, délayez-le avec trois jaunes d'œufs, une pincée de persil haché, faites-les lier sur le feu, & servez dessus les têtes.

Vous pouvez encore à la place de sausse y mettre un ragoût de crêtes, ou un salpicon, ou un ragoût de truffes.

L'on fait aussi des potages à la tête d'agneau qui sont au blanc.

Quartier d'Agneau, comment le servir.

Le quartier de devant est plus délicat que celui de derrière.

Il se sert ordinairement rôti pour un plat de rôti.

Vous le servez aussi en fricandeau. Voyez fricandeau, page 111.

Pour le bien glacer, prenez la glace qui est dans la casserole avec le dos d'une cuiller, & l'étendez sur l'agneau.

Vous pouvez aussi le servir en fricandeau avec un ragoût d'épinars, ou cuit à la braisè avec un ragoût de cornichons.

Vous en faites aussi des entrées à l'Angloise, qui se font en mettant les côtelettes sur le grill comme les côtelettes de mouton.

Et le reste du quartier vous le faites cuire à la broche.

Quand il est froid vous en faites un hachis & les côtelettes autour.

Le quartier de devant se déguise aussi.

Quand il est cuit à la broche & qu'il a servi déjà sur table, vous le coupez par filets & le mettez en blanquette, ou à la bechamel. Voyez ci-après.

De l'Agneau

Filets d'Agneau en blanquette.

Hors-d'œuvre

Vous mettez dans une casserole un morceau de beurre, des champignons, coupez en filets, un bouquet garni, passez-les sur le feu, & y mettez une pincée de farine, mouillez avec du bouillon, faites cuire les champignons jusqu'à ce qu'il n'y ait plus guere de sausse.

Mettez dedans les filets d'agneau cuits à la broche, & coupez en petits morceaux minces, avec une liaison de trois jaunes d'œufs délayés avec du lait, faites lier la sausse sur le feu sans qu'elle bouille, assaisonnez-la de bon goût; mettez dedans un filet de verjus ou un filet de vinaigre en servant.

Filets d'Agneau à la bechamel.

Hors-d'œuvre

La bechamel n'est autre chose que de faire réduire de la crème jusqu'à ce qu'elle soit assez liée pour faire une sausse.

Quand elle commence à s'épaissir, tournez-la toujours pour qu'elle ne soit point en grumelot.

Quand vous êtes prêt à servir, mettez-y les filets coupés, comme il est dit pour la blanquette, faites-les chauffer sans qu'ils bouillent, assaisonnez-les de bon goût & les servez. Toutes sortes de filets à la bechamel se font de la même façon.

Du quartier d'Agneau de derriere.

Le quartier d'agneau de derriere se met ordinairement à la broche, il se met aussi farci en dedans cuit à la braise & servi avec un ragoût d'épinars.

Cuit à la braise & refroidi, vous en tirez des filets, que vous mettez en blanquette ou à la Bechamel, comme il est ci-devant.

Usage des ris d'Agneaux.

Ils se servent de la même façon que les ris de veau. Voyez ris de veau, pag. 92.

Faites cuire dans une bonne braisè une douzaine de pieds d'agneaux , & dix-huit ou vingt petits oignons blancs , faites un petit gratin avec de la mie de pain , un peu de fromage rapé , un morceau de beurre , trois jaunes d'œufs , mêlez le tout ensemble , & l'étendez sur le fond du plat que vous devez servir ; mettez ce plat sur une cendre chaude pour faire cuire & un peu attacher ce gratin , dressez-y dessus les pieds d'agneaux , entremêlez des petits oignons , faites encore un peu migeoter sur le feu , après vous en égouttez la graisse , & servez dessus une bonne sausse de blond de veau.

Entre-mets.

La langue , les pieds & la queue s'accorment comme ceux de mouton.



CHAPITRE VIII.

De la Volaille en général.

JE me suis assez étendu sur la viande de boucherie que nous appellons grosse viande , pour donner une instruction des changemens que l'on en peut faire.

Il est tems de passer présentement à des viandes plus délicates.

Je commencerai par le poulet , puisqu'il est le meilleur pour la santé , sa chair est nourrissante & facile à digérer , c'est une des premières nourritures en viande que l'on ordonne aux malades.

Toute la volaille doit être plumée si-tôt qu'elle est tuée ; il ne la faut point mettre dans l'eau chaude pour la plumer , elle se plume à sec , il ne la faut vuidèr qu'après qu'elle est flambée , vous la flambez sur un fourneau bien allumé de charbon , il faut la passer légèrement sur la flâme , qu'elle n'ait que le tems de brûler les poils qui

Du

Poulet.

Du Poulet. restent, si vous n'avez point la commodité d'un fourneau allumé, prenez simplement une feuille de papier que vous brûlez dessous les poils, vous les vuidez ensuite, pour cette effet vous coupez la peau de la volaille sur le derrière du cou : détachez légèrement la poche d'avec la peau pour l'ôter sans déchirer la volaille, passez ensuite votre doigt dans le trou du brichet, tournez-le en le coupant pour détacher ce qui est dans le corps, cela vous donnera la facilité de faire sortir les boyaux, foie & gigier : vous agrandirez ensuite le trou auprès du croupion, & vuiderez en douceur la volaille pour ne la point déchirer ; vous aurez soin d'ôter l'amer du foie & le dedans du gigier. Toutes sortes de volaille & de gibier se flambent & vident de la même façon, si c'est pour rôtir, & servir pour un plat de rôti, il ne faut point les flamber : vuidez-les comme je viens de marquer, faites-les refaire sur la braïse, essuyez-les bien avec un torchon, épluchez-les, vous les barderez ensuite ou piquerez comme vous jugerez à propos.

Différentes façons de Poulets.

Nous en avons de quatre sortes, qui sont, les poulets gras, les poulets aux œufs, les poulets à la Reine, & les poulets communs.

Le poulet à la Reine est le plus petit & le plus estimé.

Le poulet aux œufs est après.

Le poulet gras est le plus fort & très-estimé, quand il est choisi bien blanc en chair & en graisse.

Fricassée de Poulet.

Entrée. Prenez deux poulets communs bien en chair que vous flambez, épluchez, & vuidez, coupez les par membres, & les mettez trapper dans une eau un peu tiède pour les faire dégorger, vous y mettez aussi les foies après avoir

Ôtez l'amer, les gigiers que vous fendez pour *Du*
 ôter ce qui est dedans, les pattes que vous met- *Poulets*
 tez sur de la braise pour ôter la peau, il faut
 couper les ergots, les cous dont vous coupez
 la moitié de la tête, vos poulets étant bien
 égorgés, mettez-les égoutter sur un tamis ou
 dans une passoire, mettez les dans une casse-
 role avec un morceau de bon beurre, un bou-
 quet de persil, ciboule, une feuille de laurier,
 un peu de thym, du basilic, deux clous de
 girofle, des champignons, une tranche de jam-
 bon si vous en avez, passez le tout sur un bon
 feu jusqu'à ce qu'il n'y ait presque plus de fausse,
 vous y mettez une bonne pincée de farine, &
 mouillez avec un peu d'eau chaude; assaison-
 nez de sel, gros poivre, faites cuire & re-
 duire à peu de fausse. Lorsque vous êtes prêt
 à servir, vous y mettez une liaison de trois jau-
 nes d'œufs: délayez avec de la crème ou du lait,
 faites lier sur le feu sans faire bouillir, parce
 que votre fausse tourneroit, mettez y un jus de
 citron, ou un filet de vinaigre, dressez votre
 fricassée, les abatis dans le fond, les cuisses &
 les ailes dessus, arrosez par-tout avec la fausse
 & les champignons. Si vous voulez votre fricaf-
 sée d'un plus beau blanc, vous ôtez la peau des
 poulets avant que de les couper par membres.

Vous les mettez aussi au roux avec des culs Entrée.
 d'artichaux à moitié cuits, vous coupez le pou-
 let par membres, passez-les sur le feu dans une
 casserole avec un morceau de beurré, un bou-
 quet garni, & les morceaux d'artichaux, met-
 tez-y une pincée de farine; mouillez avec du
 bouillon, un peu de jus, & un demi-verre
 de vin blanc; faites bouillir à petit feu, dé-
 graissez la fausse.

Quand le poulet est cuit, servez à courte
 fausse & assaisonnez d'un bon sel; vous servez
 aussi les poulets en fricandeau que vous faites
 comme les fricandeaux de veaux; page 111.

Fricassée de Poulet à la Bourdois

Du Poulet. La fricassée de poulets à la bourdois se fait de la même façon que la précédente ; à cette diffé-

Entrée. rence que quand elle est dressée sur son plat, vous la panez de mie de pain, mettez sur la mie de pain de petits morceaux de beurre grs comme un pois ; faites prendre une couleur dorée dessous un couvercle de tourtiere ou dans un four, servez chaudement ; cette façon est bonne pour masquer une fricassée que l'on a desservi de la table.

Poulet à la Tartaro.

Entrée. Flambez & videz-le, faites-le refaire sur le feu & le coupez par moitié, cassez-lui un peu les os & les faites mariner avec du bon beurre frais que vous faites fondre, mettez avec persil, ciboule, champignons, une pointe d'ail, le tout traché, sel, poivre, trempez-le dans le beurre & le panez de mie de pain, faites-le griller à petit feu, & servez à sec, on une bonne petite sausse claire.

Poulets en caisse.

Entrée. Ayez deux poulets que vous flambez, videz & trouvez les pattes dans le corps, laissez les ailes & applatissez un peu les poulets, faites-les mariner avec persil, ciboule, échalote, ail, le tout entier ; de l'huile fine, sel, gros poivre, faites une caisse de papier, mettez-y les poulets avec leur assaisonnement, & les couvrez de bardes de lard & du papier, faites-les cuire à petit feu sur le gril ou dessous un couvercle de tourtiere, quand ils seront cuits, ôtez les fines herbes & les bardes de lard, servez dans la caisse en mettant quelques gouttes de verjus sur les poulets ; vous pouvez aussi les ôter de la caisse & les servir avec la sausse que vous voudrez.

*Poulets aux Choux-fleurs.*Du
Poulet

Ayez deux moyens poulets assez bons pour être cuits à la broche, après les avoir flambés, épluchés & vidés; ôtez l'amer des foies pour les hacher & les mêler avec un morceau de beurre, persil, ciboule hachés; sel, gros poivre, mettez cette petite farce dans le corps, laissez les pattes & les troussiez en dindonneau, faites-les refaire sur le feu dans une casserole avec un peu de beurre ou du sain-doux, ensuite vous les enveloppez avec un peu de lard & du papier beurré pour les faire cuire à la broche, la cuisson faite dressez-les dans le plat que vous devez servir, dressez autour des choux-fleurs bien égouttés, que vous aurez fait cuire avec de l'eau, un peu de beurre & du sel, versez dessus une sauce faite avec un peu de coulis, gros comme la moitié d'un œuf de beurre, sel, gros poivre, faites-la lier sur le feu sans bouillir.

Entrée

Poulets à la poêle.

Flambez & épluchez deux moyens poulets, fendez-les en deux par le milieu de l'estomac, videz-les & les passez dans une casserole avec un morceau de beurre, une pointe d'ail, deux échalotes, des champignons, persil, ciboule, le tout haché, mettez-y une pincée de farine, mouillez avec un verre de vin blanc, & autant de bouillon, assaisonnez de sel, gros poivre; faites cuire & réduire à courte sauce; dégraissez avant que de servir.

Entrée

Poulets au fromage.

Flambez & épluchez deux poulets, après les avoir vidés troussiez les pattes dans le corps, vous les fendez un peu sur le dos & les aplatissez avec le couperet, faites-les revenir dans une casserole avec un peu de beurre; mouil-

Entrée

Du Poulet. Prenez avec un demi-verre de vin blanc & autant de bon bouillon ; mettez-y un bouquet de persil, ciboule, une demi-gousse d'ail, deux clous de girofle, une demi-feuille de laurier, thym, basilic, peu de sel, gros poivre ; faites cuire une heure à petit feu qu'il ne fasse que mi-geoter, ensuite vous ôtez les poulets & mettez dans la sausse gros comme une noix de bon beurre manié d'une bonne pincée de farine, faites-la lier sur le feu, prenez le plat que vous devez servir, mettez une partie de cette sausse dans le fond, & sur la sausse une petite poignée de fromage de gruyere rapé, mettez les poulets dessus, & sur les poulets vous y mettez le restant de la sausse, & ensuite autant de fromage de gruyere rapé que vous avez mis dessous, mettez le plat sur un petit feu doux & un couvercle de tourtiere avec du feu : quand ils seront d'une belle couleur dorée & plus de sausse, servez chaudement. Si votre fromage est fort de sel, il n'en faut point mettre dans la cuisson des poulets.

Poulets à l'estragon.

Entrée. Faites blanchir un demi-quart d'heure une bonne pincée de feuilles d'estragon, retirez-le à l'eau fraîche, hachez-le fin après l'avoir pressé, flambez & épluchez deux poulets, vuidez-les & en prenez les foies que vous hachez & les mêlez avec un morceau de beurre, le quart de l'estragon haché, sel, gros poivre, mettez cette petite farce dans le corps des poulets, mettez-les dans une casserole après les avoir troussés avec leurs pattes pour les faire revenir dans de la graisse ou du beurre, mettez une barde sur l'estomac & les faites cuire à la broche enveloppés de papier ; quand ils seront cuits, mettez le reste de l'estragon haché dans une casserole avec deux foies, gros comme une noix de bon beurre manié d'une pincée de sa-

viné, deux jaunes d'œufs, un demi-verre de *Du* jus, deux cuillerées de bouillon, un filét de *Poulets* vinaigre, sel, gros poivre, faites lier la sauce sans bouillir de crainte que les œufs ne tournent. Servez sur les poulets.

Poulets en Matelottes.

Coupez la tête & la queue à une douzaine *Entrée.* de petits oignons blancs, faites-les blanchir un demi-quart d'heure à l'eau bouillante, retirez-les à l'eau fraîche pour en ôter la première peau, coupez deux moyennes carottes & un panais de longueur de deux doigts & les coupez autour en façon de bâton, mettez dans une casserole un petit morceau de beurre avec deux pincées de farine, faites roussir de couleur cannelle en tournant sur le feu; mouillez avec un verre de vin blanc, autant de bouillon: mettez-y les carottes, les petits oignons, un bouquet de persil, ciboule, une demi-gousse d'ail, deux clous de girofle; une feuille de laurier, thym, basilic, sel, gros poivre; faites bouillir à petit feu une demi-heure, ensuite vous avez un gros poulet (ou deux petits) que vous flambez, épluchez & videz, faites-le revenir sur le feu & le coupez en quatre, mettez-le dans le ragoût, vous y mettez si vous voulez le foie, le cou, les ailes & les pattes; faites bouillir à petit feu pendant une heure; la cuisson faite & qu'il ne reste peu de sauce, dégraissez-la & y mettez un anchois haché, une bonne pincée de capres. Servez chaudement.

Poulets à la Jardinière.

Videz deux moyens poulets, faites chauf- *Entrée.* fer les pattes pour les éplucher, coupez les ergots & faites entrer les pattes dans le corps des poulets & revenir sur le feu, épluchez-les & coupez chaque poulet en deux, applatissez-les un peu avec le couperet, faites mariner une

Du heure avec du beurre chaud, persil, ciboules & poulets. une pointe d'ail, champignons; le tout haché très-fin, sel, gros poivre, faites tenir le plus que vous pouvez de marinade après les poulets & les paniez de mie de pain, faites griller à petit feu en les arrosant du restant de leur marinade; quand ils seront cuits de belle couleur, servez avec une sauce faite avec un peu de jus, trois cuillerées de verjus, sel, gros poivre, un peu de persil haché, deux jaunes d'œufs; faites lier sans bouillir.

Poulets au cerfeuil.

Entrée. Mettez dans une casserole un peu de beurre avec deux racines, un panais coupé en zestes, deux ou trois oignons en tranches, une grosse gouffe d'ail, deux clous de girofle, une feuille de laurier, thym, basilic, passez le tout sur un moyen feu jusqu'à ce qu'ils soient un peu colorés, ensuite mouillez avec un verre de vin blanc, autant de bouillon, faites cuire à petit feu & réduire à moitié, passez au tamis, mettez-y gros comme la moitié d'un œuf de bon beurre manié d'une bonne pincée de farine, avec deux pincées de cerfeuil haché très-fin, faites lier cette sauce sur le feu & la servez sur des poulets cuits à la broche.

Poulets au réveil.

Entrée. Flambez & épilchez deux poulets, videz-les & hachez les foies que vous mêlez avec un morceau de beurre, persil, ciboules, deux feuilles d'estragon, deux ou trois branches de cerfeuil, le tout haché; sel, gros poivre, farcissez-en les poulets & troussiez avec les pattes, faites revenir sur le feu avec un peu de beurre ou de la graisse du pot; mettez cuire à la broche enveloppés de lard & de papier, mettez dans une casserole le beurre qui vous a servi à passer les poulets avec deux racines en zestes,

Deux oignons en tranches, une gouffe d'ail, deux clous de girofle, une feuille de laurier, thym, basilic, passez-les sur le feu sans les colorer, mouillez avec un peu de vin blanc, autant de bouillon, faites bouillir à petit feu pendant une demi-heure & passez au tamis, prenez des herbes à fourniture de salade, comme estragon, pimprenelle, cerfeuil, civette, cresson à la noix, de chacun suivant la force, que tout ne fasse qu'une demi-poignée que vous hachez très-fin; mettez-le dans la sausse pour le laisser infuser une demi-heure sur la cendre chaude sans bouillir, passez au tamis & pressez les herbes pour en faire sortir l'expression, mettez dans cette sausse gros comme deux noix de bon beurre manié d'une bonne pincée de farine, sel, gros poivre, faites lier sur le feu sans bouillir. Servez sur les poulets.

*Du
Poulets.*

Poulets au verjus de grains

Flambez, épluchez & vuidez les poulets, Entrecôtez farcissez le dedans avec le foie mêlé avec du beurre, persil, ciboule bûchés, sel, gros poivre; faites cuire à la broche; mettez dans une casserole un peu de beurre, avec deux oignons, une gouffe d'ail, persil, ciboule, une carotte, un panais, deux clous de girofle, passez le tout ensemble jusqu'à ce qu'ils soient colorés, mettez-y une bonne pincée de farine, mouillez avec un verre de bouillon, laissez cuire & réduire à moitié, passez au tamis, prenez une bonne poignée de verjus en grains, bien verd, ôtez-en les pepins & les faites blanchir un instant à l'eau bouillante, retirez-les pour les égoutter; mettez-les dans la sausse avec deux jaunes d'œufs, faites lier sur le feu sans bouillir en tournant toujours, aussi-tôt que la sausse s'épaissit, ôtez du feu. Servez sur les poulets.

Du
Poulet.

Poulets à la giblase.

Entrée. Coupez-les par membres & les mettez dans une casserole avec les abatis, des champignons, un bouquet de persil, ciboule, une gouffe d'ail, la moitié d'une feuille de laurier, thym, basilic, deux clous de girofle, un peu de beurre, passez-les sur le feu; mettez-y une bonne pincée des farine, mouillez avec un verre de vin blanc, du bouillon, du jus ce qu'il en faut pour colorer le ragoût, sel, gros poivre; faites cuire & réduire à courte sausse.

Poulets aux petits pois.

Entrée. Coupez-les par membres, & les mettez dans une casserole avec un litron de petits pois, un morceau de beurre, un bouquet de persil, ciboule, passez-les sur le feu, mettez-y une bonne pincée de farine, mouillez moitié jus, & moitié bouillon, faites cuire & réduire à courte sausse, ne mettez du sel qu'un moment avant que de servir, un peu de sucre si vous le voulez.

Poulets en hatelets.

Hors-œuvre Prenez des poulets rôtis que l'on a desservi de la table, vous les coupez par membres & embrochez chaque morceau à des hatelets d'argent ou de petites brochettes de bois, trempez-les dans de l'œuf battu assaisonné de sel, poivre, persil, ciboule hachés, passez-les & les retrempez dans du beurre ou de l'huile, repassez-les & les faites griller à petit feu en les arrosant légèrement avec un peu d'huile; servez à sec ou une sausse claire.

Hors-œuvre*Des poulets marinés.*

ou Entrée. Coupez-les par membres & les faites mariner & frire comme'il est dit pour la poitrine de veau, page. 101

Poulets

*Poulets en pain.**Du
Poulet.*

Il faut les désosser à forfait sans percer la peau, les remplir d'un ragoût de ris de veau, ficelez-les en les arrondissant & les enveloppez de lard & d'un linge blanc, faites-les cuire avec du vin blanc, bon bouillon, un bouquet garni. Servez avec une fausse à l'Espagnole.

Poulets à la sainte Menehould.

Flambez, vuidez & trouffez-les parties dans le corps à deux poulets communs, mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre, un verre de vin blanc, sel, gros poivre, un bouquet de persil, ciboule, une gouffe d'ail, thym, laurier, basilic, deux clous de girofle, faites cuire à petit feu & attachez toute la fausse autour des poulets; ensuite vous trempez les poulets dans de l'œuf battu, panez de mie de pain, retrempez-les dans du beurre & les repanez, faites-les griller d'une belle couleur dorée: servez-les à sec ou une fausse claire un peu piquante.

Comment servir les Poulets gras aux œufs & à la Reine.

Ils se préparent tous de la même façon, & se servent ordinairement pour plat de rôti.

Vous les servez bardés ou piqués, suivant le goût du maître, pour être cuit à son point, cela se connoît au doigt & à l'œil, quand ils fléchissent sous le doigt en les tâtant à la cuisse, il est tems de les retirer du feu.

Pour la couleur, il ne la faut ni trop pâle ni trop colorée.

Toutes forte de rôts doivent se faire cuire & connoître au même degré de cuisson, il ne s'agit que du tems qu'il faut de plus au feu suivant qu'ils sont durs à cuire.

Tout le monde sait faire cuire des viandes

Du
Veau:

à la broche, & peu réussissent à les servir à leur
parfait-degré de cuisson, c'est à quoi l'on doit
prendre garde, parce que c'est de-là que dépend
une partie de la bonté des viandes, *Comme aussi*
d'être trop mortifiées ou pas assez.

Poulets en entrée de broche de différentes façons.

Entrée. Si vous voulez servir de poulets gras ou à la
Reine pour entrée, faites-les cuire à la broche
de cette façon.

Vous les flambez à la flamme d'un fourneau,
videz-les, & leur mettez dans le corps un peu de
lard rapé, & le foie du poulet haché, un peu de
persil, ciboule hachés, très-peu de sel, cousez-
les pour que rien ne sorte, faites-les refaire sur le
feu dans une casserole avec de la graisse de la
marmite, faites-les cuire à la broche enveloppés
de lard & de papier; ne les mettez point à un feu
trop ardent de crainte qu'ils ne colorent, parce
que les poulets en entrée de broche doivent se
servir blancs.

Quand vos poulets sont cuits, dressez-les dans
le plat que vous devez servir, & mettez avec telle
saussé ou ragoût que vous jugerez à propos.

Comme :

- | | |
|----------------------------|-------------------------|
| Saussé à la Ravigote. | & anchois. |
| Saussé à l'Espagnole. | Saussé à la carpe. |
| Saussé à la Sultane. | Saussé à l'Italienne. |
| Saussé à l'Allemande. | Saussé aux petits œufs. |
| Saussé à l'Angloise. | Saussé piquante. |
| Saussé blanche avec capres | Saussé à la Reine. |

Ou toutes fortes de ragoût, comme :

- | | |
|---------------------|-----------------|
| Aux truffes. | Aux concombres. |
| Aux moufferons. | Aux cardes. |
| Aux morilles. | Aux écrevisses. |
| Aux petits oignons. | Aux pistaches. |

A la passe-pierre. Aux cornichons.

Au ragoût de foie gras. Aux huitres.

*Du
Poulet.*

Poulets aux croûtons,

Prenez un gros poulet ou deux suivant la Entrée.
 grandeur de votre plat, faites une farce de leurs
 foies, & les faites cuire à la broche enveloppés
 de lard & du papier, quand ils sont cuits vous
 les servez avec une fausse faite de cette façon :
 Vous prenez un peu d'huile fine, faites-y frire
 deux croûtons de pain proprement. Mettez-les
 égoutter, & dans cette même huile vous ferez
 cuire deux oignons coupés en filets. Quand ils
 seront cuits aux trois quarts, vous y ajouterez
 persil, ciboule, échalote, un foie de volaille,
 le tout haché, & mouillerez avec un verre de vin
 blanc & une bonne cuillerée de-coulis, dégraissez
 la fausse & l'affaïsonnez de sel & poivre concassé,
 faites-la cuire à petit feu un quart d'heure,
 servez les poulets & les croûtons à côté.

Usage du coq & de la poule.

Ils sont tous les deux excellens pour faire de
 bon bouillon, & de la gelée de viande pour les
 malades, en mettant un peu de jarret de veau
 avec, & à faire du blanc-mangé.

Ils sont aussi excellens à faire du bon con-
 sommé, & donner du corps à toutes sortes de
 bonnes fausse & ragoûts.



DES DINDONS

ET DINDONNEAUX.

*Des
dindons
& din-*

LE dindonneau se sert à la broche, piqué ou don-
 bardé pour un plat de rôti, principalement *neaux.*
 quand il est gras & dans la nouveauté,

G ij

Des Quand il est cuit & refroidi, ce que l'on a dindons desservi de la table vous sert à faire différentes & Din-entrées.

don- Vous les coupez par filets & les servez en neaux. blanquette. Voyez agneau en blanquette, page 134.

Une autrefois à la bechamel. Voyez agneau à la bechamel, page. 134.

Les cuisses se servent sur le gril avec une fausse robert.

Entrée. Si vous voulez mettre un dindonneau en entrée vous le préparez pour la broche, comme j'ai expliqué ci-devant pour les poulets gras.

Faites-le cuire de la même façon, & servez avec les mêmes fausses & ragoûts.

Cuisses de Dindons à la crème.

Entrée. Si vous vous servez des cuisses d'un dindon cuit à la broche que l'on a desservi de la table, il ne faut point les larder, si elles sont crues vous les lardez en travers avec du gros lard, faites-les cuire dans une sainte Menehould, faite de cette façon; mettez dans une casserole gros comme un œuf de beurre manié avec une demi-cuillerée de farine, sel, poivre, persil, ciboule, une gouffe d'ail, deux échalotes, trois clous de girofle, une feuille de laurier, thym, basilic, deux pincées de coriandre, un demi-septier de lait, tournez sur le feu jusqu'à ce que cela bouille, mettez-y les cuisses de dindon & faites bouillir à très-petit feu; quand elles fléchiront dessous les doigts vous les retirerez pour les égoutter, prenez le gras de la sainte Moneheuld & y trempez les cuisses, panez-les tout de suite, faites-les griller à petit feu en arrosant légèrement du restant du gras où vous les avez trempées, mettez dans une casserole un demi-verre de jus avec deux cuillerées de verjus, sel, gros poivre, faites chauffer. Servez dessous les cuisses.

*Dindon à la poêle.*Des
dindons

Flambez & épilchez un dindon, aplaniſſez-le & dindon
un peu ſur l'eſtomac, trouſſez les pattes dans le don-
corps, mettez-le dans une caſſerole avec du neaux.
beurre ou du lard fondu, perſil, ciboule,
champignons, une pointe d'ail, le tout haché. Grosſe
très-fin; faites-le refaire & le mettez dans une Entrée.
autre caſſerole avec l'afſaiſonnement, ſel, gros
poivre, couvrez l'eſtomac de bardes de lard;
mouillez avec un verre de vin blanc, autant de
bouillon, faites cuire à petit feu, enſuite vous
le dégraiſſez & mettez un peu de coulis dans la
ſauſſe pour la lier.

Les poulets & poulardes ſe préparent de même.

Dindon en galentine.

Flambez & vuidez un gros dindon, déſoſſez-le Gros
à forfait pour en faire une galentine de la même Entre-
façon qui a été dit pour le cochon de lait en mets
galentine, ci-devant page 129. froid.

Dindon en balon.

Vous le déſoſſez à forfait ſans percer la peau, Entre-
levez-en toute la chair que vous coupez par filets, mets
& le finiſſez comme le fromage de cochon, ci- froid ou
devant page 131. Entrée.

Si vous voulez le ſervir pour entrée, retirez-le
pendant qu'il eſt chaud & le ſervez avec une bon-
ne ſauſſe.

Dindon roulé.

Il faut flamber un dindon & le couper en
deux, le déſoſſer à forfait & mettre ſur chaque Entrée.
moitié une bonne farce de viande, roulez
enſuite chaque moitié, ficelez-les & les faites
cuire couvertes de bardes de lard avec un
verre de vin blanc, autant de bon bouillon,
un bouquet de perſil, ciboule, une gouſſe d'ail,
deux clous de giroſſe, un peu de thym, lau-
rier, baſilic, ſel, poivre, deux oignons

G iij

Des entranches, une carote, un panais; la cuisson dindons faite; dégraissez la fausse & lapassez au tamis, & Din- mettez-y un pen de coulis pour la lier. Servez sur *don-* la viande.

neaux. A la place de cette fausse vous en pouvez mettre une autre, ou tel ragoût que vous jugerez à propos.

Abatis de dindon en fricassée au blanc ou au roux.

Entrée, Prenez un ou deux abatis de dindon qui *ou hors-* comprend les ailes, les patés, le cou, le foie, *d'œuvre* le gigier, échaudez le tout & l'épluchez, mettez-le dans une casserole avec un morceau de beurre, un bouquet de persil, ciboule, une gouffe d'ail, deux clous de girofle, thym, laurier, basilic, des champignons, passez le tout sur le feu & y mettez une bonne pincée de farine; mouillez avec de l'eau ou du bouillon, assaisonnez de sel, gros poivre, faites cuire & réduire à courte fausse, quand vous êtes prêt à servir, ôtez le bouquet, mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs avec de la crème, faites lier sans bouillir, en servant, un filet de vinaigre ou de verjus; si vous la mettez au roux, après l'avoir farinée, mouillez moitié bouillon & moitié jus, laissez réduire à courte fausse; si vous voulez mettre un abatis aux petits pois, mettez-les dans la csaerole pour les passer avec, & un bon morceau de beurre, farinez & mouillez moitié bouillon & moitié jus, laissez cuire & réduire à courte fausse.

Différentes façons pour accommoder les vieux Dindons.

Ils servent à faire des daubes, vous les plumez; vuidez & trouffez les pattes dans le corps, faites-les refaire sur la braisè, vous les lardez de gros lardons assaisonnés de sel, poivre, persil, ciboule, ail, échalote, le tout haché.

Mettez-les cuire dans une marmite juste à sa *Des*
grosseur, mettez-y une chopine de vin blanc, du *dindons*
Bouillon, racines, oignons, un bouquet garni, & *din-*
sel, poivre; faites-le cuire à petit feu. *don-*

Quand il est cuit, passez le bouillon au tamis *neaux.*
 & le faites réduire en glace, que vous mettez
 refroidir; étendez-la sur le dindon, si vous en
 avez de reste, mettez-la dans le corps.

Vous servez ce dindon dans un plat sur une
 serviette, garni de persil verd.

Vous pouvez faire de ces dindons des entrées à
 la braise, comme bressolle, fricandeau, des
 entrées à la Bourgeoise entre deux plat, comme
 les noix de veau.

Cuisses de Dindons accompagnées.

Faites dégorger un ris de veau & blanchir à l'eau *Entrée.*
 bouillante; coupez-le en gros dez avec beaucoup
 de champignons coupés aussi en dez, maniez-les
 ensemble avec du lard rapé, persil, ciboule,
 basilic, échalote, le tout haché; sel, gros
 poivre, deux jaunes d'œufs; ayez deux cuisses
 de dindons cruds, bien épluchées & desossées à
 forfait à la réserve du bout de l'os qui joint la patte
 que vous laissez, mettez dans les cuisses les ris
 de veau avec leur assaisonnement, cousez-les
 pour que rien ne sorte, & les faites cuire dans
 une petite braise faite avec un verre de vin blanc,
 autant de bon bouillon, un bouquet de persil,
 ciboule, peu de sel, couvrez-les de bardes de
 lard & les faites cuire à petit feu; lorsqu'elles
 sont cuites & qu'il reste peu de sausse, dégraissez-
 la, ôtez les bardes & le bouquet, mettez-y deux
 cuillerées de coulis pour la lier, si vous n'en avez
 point vous y mettez gros comme une noix de
 beurre manié avec une pincée de farine & un
 peu de persil blanchi haché; faites lier sur le
 feu, servez sur les cuisses avec un jus de citron
 ou un filet de verjus.

*Des**Dindons à l'escalope.*

dindons Le dindon dont vous avez ôté les cuisses pour les
 & *din-* préparer, comme il est dit à la façon précédente,
don- il vous reste les ailes & l'estomac pour faire
neaux. l'escalope, la carcasse on la met dans le pot pour
 la manger au gros sel, prenez donc les ailes & les
 Entrée. cuisses que vous coupez très-minces en filets & les
 arrangez ensuite dans une casserole, en faisant
 plusieurs couches l'une sur l'autre, il faut
 assaisonner chaque couche avec du persil,
 ciboule, échalote, basilic, champignons, le
 tout haché très-fin, sel, gros poivre & un peu de
 bonne huile; couvrez avec quelques bardes de
 lard; faites cuire à petit feu sur de la cendre
 chaude; à moitié de la cuisson, vous y mettez
 un demi-verre de vin blanc, rachevez de cuire,
 & dégraissez la sausse avant que de la servir sur
 les escalopes; si vous avez du coulis, vous en
 mettez deux cuillerées pour la lier, un jus de
 citron ou un filet de verjus.

Ailerons de Dindons aux petits oignons & fromage.

Entrée. Prenez six ou huit ailerons de dindons que
 vous échaudez, faites-les blanchir & éplucher,
 mettez-les dans une casserole avec un bouquet
 de persil, ciboule, deux clous de girofle, une
 demi-feuille de laurier, un peu de basilic,
 mouillez avec un verre de vin blanc & autant de
 bouillon, faites cuire à petit feu, une demi-
 heure, après vous y mettez au moins une
 douzaine de petits oignons blanchis un quart
 d'heure à l'eau bouillante & bien épluchés, peu
 de sel, du gros poivre, rachevez de cuire & les
 retirez de la casserole pour les égoutter, passez
 la sausse au tamis & la faites réduire si elle est
 trop longue, mettez-y gros comme une noix
 de bon beurre manié d'une pincée de farine,
 faites lier sur le feu, prenez le plat que vous
 devez servir, mettez un peu de sausse dans le

fond & par dessus une demi-poignée de fromage *Des*
 de gruyere ou de parmesan rapé, arrangez dessus *dindons*
 les ailerons & les petits oignons entre, arrosez & *din-*
 tout le dessus avec le restant de la fausse, *don-*
 couvrez avec du fromage rapé, mettez le plat *neaux.*
 sur un petit fourneau pour faire bouillir à petit feu
 jusqu'à ce qu'il n'y ait presque point de fausse,
 donnez couleur au-dessus avec une pelle rouge ou
 un couvercle de tourtiere avec bon feu. Servez
 chaudement.

Ailerons en fricassée de poulet

Après avoir échaudé les ailerons, fait *Entrée.*
 blanchir & bien épluchés, vous les faites cuire de
 la même façon que la fricassée de poulets, page
 136.

Ailerons en fricandeau.

Prenez dix ou douze ailerons de dindons ou *Entrée.*
 quinze de poulardes que vous échaudez, &
 épluchez; piquez-les de petits lardons, ensuite
 vous les ferez blanchir un instant à l'eau
 bouillante & les ferez cuire comme les fri-
 candeaux à la Bourgeoise, page 111.

Ailerons à l'Espagnole.

Après qu'il sont blanchis & épluchés mettez. *Entrée.*
 les dans une casserole sur des bardes de lard avec
 deux cuillerées d'huile, un verre de vin blanc,
 autant de bon bouillon, un bouquet de persil,
 ciboule, deux gouffes d'ail, thym, laurier,
 basilic, deux clous de girofle, sel, gros poivre,
 deux pincée de coriandre; lorsqu'ils sont cuits,
 passez la fausse au tamis, dégraissez-la & y
 mettez un peu de coulis pour la lier, essuyez les
 ailerons avec un linge blanc. Servez la fausse
 dessus.

Ailerons en Matelote.

Faites un petit roux d'une cuillerée de farine *Entrée*

G v

Des dindons & din- & du beurre, que vous mouillez avec un demi-septier du vin blanc, autant de bon bouillon, & *don-* mettez-y cuire les ailerons avec un bouquet de *neaux.* persil, ciboule, deux gousses d'ail, thym, laurier, basilic, deux clous de girofle, sel, gros poivre, à moitié de la cuisson mettez-y au moins une douzaine de petits oignons blancs, blanchis un bon quart d'heure à l'eau bouillante & épluchés; coupez des mies de pain de la grandeur d'un petit écu, & les passez sur le feu avec un peu de beurre jusqu'à ce qu'ils soient colorés; le ragoût fini à courte sausse, mettez-y une pincée de capres fines entières, dressez-les ailerons & croûtons dessous & autour, la sausse par-dessus.

Ailerons à la purée verte.

Entrée. Vous les faites cuire avec un peu de bon bouillon, un bouquet garni, sel, poivre, un peu de petit lard si vous voulez; vous avez un demi-litron de pois cuits avec du bouillon, des queues de ciboule & du persil, passez-les en purée dans une étamine, mettez dans la purée la cuisson des ailerons pour lui donner du goût, servez la purée dessus les ailerons & petit lard dans une terrine, que la purée ne soit ni trop claire ni trop liée.

Ailerons à la purée de lentilles.

Entrée. Vous les faites de même que ceux à la purée verte, à cette différence que vous ne mettez point de queues de ciboule, ni de persil dans la cuisson des lentilles.

Ailerons aux petits oignons.

Entrée. Faites un ragoût de petits oignons comme il est expliqué ci-après. Mettez les ailerons dans une casserole avec un peu de bouillon, un bouquet garni, sel, gros poivre, faites-les cuire; ensuite vous dégraissez la cuisson & la

Passez au tamis , mettez-la dans le ragoût
D'oignons pour lui donner du corps , servez à
Courte fausse sur les oignons.

Des
 dindons
 & din-
 don-
 neaux.

Ailerons au vin de Champagne.

Foncez une casserole de tranches de veau ,
mettez les ailerons dessus , couvrez de bardes de
lard , mettez-y un bouquet garni , sel , gros
poivre , un verre de vin de Champagne , un
demi-verre de bon bouillon , faites-les cuire à
petit feu , lorsqu'ils sont cuits , mettez deux
cuillerées de coulis dans la fausse , dégraissez-la
& la passez au tamis ; servez sur les ailerons bien
essuyés de leur graisse.

Entrée.

Etant cuits de cette façon sans y mettre du vin,
vous pouvez les servir avec telle fausse ou ragoût
que vous jugez à propos.

Ailerons à la sainte Menehould.

Faites-les cuire avec un verre de bouillon , un
demi-verre de vin blanc , un bouquet garni , sel ,
gros poivre ; quand ils sont cuits à petit feu ,
faites attacher toute la fausse après les ailerons ,
comme si vous les glaciez , mettez-les refroidir
& les trempez dans un peu d'huile , panés-les de
mie de pain ; étant panés , arrosez-les avec un
peu d'huile , & les faites griller de belle couleur ;
servez sans fausse , ou si vous voulez une fausse
claire assaisonnée de bon goût.

Ces mêmes ailerons se peuvent mettre frire , à
cette différence qu'à la place d'huile vous les
trempez dans de l'œuf battu & les panez de mie
de pain pour les faire frire ; l'on peut faire
la même chose avec les ailerons qui ont déjà été
servis sur table.

De telle façon que vous les mettiez en les faisant
cuire dans une petite braise mettez-y peu de sel ,
pour que vous puissiez vous servir de leur cuisson
pour renfoncer la fausse ou le ragoût que vous
servirez avec.

G. v.

*Des
dindons
& din-
don-
neaux.*

Des pattes de Dindons.

Elles se font cuire à la braise comme la langue de bœuf, page 26. avec un bon assaisonnement.

*Entre-
mets.*

Quand elles sont cuites & refroidies, vous les trempez dans la graisse de leur cuisson, panez-les, & les faites griller de belle couleur, servez les à sec pour entremets.

Si vous les voulez frire trempez-les dans de l'œuf battu & les panez de mie de pain, faites-les frire de belle couleur, & servez garni de persil frit; plusieurs mettent une farce autour des parties avant de les paner.

Dindon en pain.

Entrée. Prenez un dindon que vous desossiez à forfait après l'avoir flambé sur un fourneau bien allumé.

Quand il est désossé, vous mettez dans le corps un petit ragôut crud, composé de foies gras, de champignons, de petit lard, le tout coupé en petit dez, maniez avec sel, fines épices, persil, ciboule hachés, cousez le dindon & lui donnez la forme d'un pain, après lui avoir mis une barde de lard sur l'estomac, & l'enveloppez d'un morceau d'étamine,

Mettez le cuire dans une marmite qui ne soit pas plus grande qu'il ne faut, mettez-y bon bouillon, un verre de vin blanc, un bouquet de fines herbes.

Quand il est cuit, ôtez-le de la marmite & le tenez chaudement, passez ce bouillon dans une casserole après l'avoir dégraissé, faites-le réduire en petite sausse & y ajoutez deux cuillerées de coulis: développez le dindon de l'étamine, ôtez la ficelle & bardes de lard, essuyez-le de sa graisse en le pressant un peu avec du linge blanc, & servez la sausse par-dessus.

Du pintadeau & de la pintade.

La poule pintade se prépare pour entrée de

La même façon que la poularde ; le pintadeau , *Des*
vous le piquez & le faites cuire à la broche pour *dindons*
un plat de rôti comme le faisan. *& din-*
don-

neaux.

DE LA POULARDE

ET DU CHAPON.

Comment les servir.

LA poularde se sert aussi pour un plat de rôti , *De la*
comme je l'ai expliqué ci-devant pour les *Poular-*
poulets gras ; dans le temps du cresson , vous en *de & du*
mettez tout autour , assaisonnés de sel , & de *Chapon.*
vinaigre.

Les foies gras des poulardes , chapons ,
dindons & gros poulets , servent à mettre dans *Entre-*
beaucoup des ragoûts & à faire des entremets *metts.*
particuliers.

Vous les faites cuire à la broche ; enveloppez
de bardes de lard , & panez de mie de pain ;
servez avec une sausse bachique.

Vous les mettez aussi en caisse , qui se fait avec
du papier que vous graissez d'huile , faites-les
cuire dans leur jus , avec persil , ciboule ,
champignons , le tout haché , bardes de lard
dessus & dessous , un peu d'huile , un jus de
citron en les servant , ou mettez-les *en papil-*
lote , ou *en ragoûts seuls.*

Poulardes de plusieurs façons.

Elles se mettent aussi en entrée de bien de sa- *Entrée.*
çons différentes.

Quand elles sont tendres , elles se mettent en
entrée de broche , & se servent avec les mêmes
sausse & ragoût que les poulets en entrée de
broche. Voyez poulets , page 146.

Observez la même chose pour les *chapons.*

De la Si vous ne les jugez pas assez tendres pour la *Poular-broche*, ou que vous vouliez les diversifier, *de & du* voici toutes sortes de braises ; vous les mettez *Chapon*. en fricandeau. Voyez fricandeau de veau, ou à la tartare, au gros sel.

Vous les flambez, vuidez, & troussiez les pattes en dedans, & les faites blanchir un instant, mettez une barde de lard sur l'estomac pour le tenir blanc, ficelez-le, & mettez cuire dans la marmite ; quand il fléchit sous le doigt en le tatant à la cuisse, retirez-le de la marmite, servez avec un peu de bouillon & du gros sel par-dessus.

Poularde à la Bourgeoise.

Entrée. Flambez, vuidez-la, & lui troussiez les pattes dans le corps.

Vous mettez dans le fond d'une casserole un peu de bon beurre, deux oignons coupés en tranches, mettez la poularde dessus, l'estomach en dessous, couvrez-la de deux oignons en tranches, deux racines coupées en filets, un bouquet garni de toutes sortes de fines herbes, un peu de sel ; faites cuire de cette façon la poularde sur de la cendre chaude, à la moitié de la cuisson, mettez-y un demi-verre de vin blanc.

Quand elle est cuite dégraissez la sausse & la passez au tamis, mettez-y un peu de coulis, & servez dessus la poularde.

Poularde entre deux plats.

Entrée. Flambez, vuidez-la, & lui troussiez les pattes dans le corps, faites-la refaire dans une casserole sur le feu, avec un morceau de beurre, sel, poivre, persil, ciboule, champignons, une pointe d'ail, le tout haché.

Mettez dans le fond d'une casserole des tranches de veau, & la poularde dessus avec tout son assaisonnement, & la couvrez de bardes de

Lard, faites-la cuire de cette façon sur de *Du la*
la cendre chaude. *Poularde*

Quand elle est cuite, dégraissez la fausse & la *de & du*
 passez au tamis, mettez-y une cuillerée de coulis *Chapon.*
 & un filet de verjus; goûtez si la fausse est de bon
 goût, & servez dessus la poularde.

Poularde à la persillade.

Prenez une poularde crue ou cuite à la broche *Entrée.*
 qui a déjà servi sur la table, si elle est entamée,
 cela n'y fait rien, coupez-la par membres & la
 faites cuire dans une casserole avec bon bouillon
 & du coulis, sel, un peu de gros poivre.

Quand elle est cuite & la fausse assez réduite,
 mettez-y une bonne pincée de persik haché très-fin
 que vous aurez fait cuire un moment dans de
 l'eau, auparavant que de le hacher il faut le bien
 presser, en servant, mettez-y un filet de verjus.

Chipoulate de plusieurs façons.

Pour faire une chipoulate, vous prendrez des *Entrée.*
 cuisses de poulardes ou de dindons. Pour le
 mieux ne prenez que les ailerons de dindons
 ou de poulardes suivant la saison: vous avez
 six saucisses de la longueur du doigt, du petit
 lard coupés en tranches, de petits oignons blancs
 blanchis, faites cuire le tout ensemble dans une
 casserole avec un peu de bouillon, & enveloppé
 de bardes de lard dessus & dessous, deux
 tranches de citron, un bouquet de fines herbes,
 quand le tout est cuit, retirez-le promptement
 pour le mettre égoutter; & vous le dresserez
 ensuite dans le plat que vous devez servir, vous
 prenez ensuite la fausse qui reste dans la casserole,
 que vous dégraissez en passant par le tamis,
 mettez-y une cuillerée de coulis pour don-
 ner un peu de consistance, goûtez si votre
 fausse est de bon goût, & la servez par-des-

De la sus. Les ailerons de poulardes se préparent de la Poulardes même façon, que ceux des dindons : vous de & du pouvez mettre un poulet entier de la même Chapon. façon.

Poulardes aux oignons.

Entrée.

Prenez une bonne poularde, qui soit tendre ; après l'avoir flambée, épluchée & vidée, prenez son foie que vous hachez & mettez avec du lard rapé avec un couteau, persil, ciboule & champignons, le tout haché, assaisonné de sel & de poivre, mêlez bien cette farce & farcissez-en votre poularde. Coupez-la pour que la farce ne sorte point, faites-la cuire à la broche, enveloppez de lard & de papier. Quand elle est cuite, servez-la avec un ragoût de petits oignons blancs, qui se fait de cette façon : prenez de petits oignons blancs, & leur coupez un peu le bout de la tête & de la queue. Faites-les cuire un quart d'heure à l'eau bouillante, retirez-les dans l'eau fraîche pour leur ôter la première peau : vous les faites cuire ensuite dans du bouillon, quand ils sont cuits & égouttés, mettez-les prendre goût dans un bon coulis bien assaisonné, en leur faisant faire quelques bouillons sur un fourneau, & servez autour de la poularde. Les poulets aux oignons se font de la même façon.

Poularde aux oignons d'une autre façon.

Faites-la cuire à la broche ou à la braise comme la poularde entre deux plats, vous mettez la fausse de sa cuisson dans le ragoût d'oignons pour lui donner du corps.

Poularde masquée.

Prenez une bonne poularde que vous flambez, épluchez & videz, faites une farce de son foie avec lard rapé, persil, ciboule, échalottes, deux jaunes d'œufs, sel, poivre, far-

cissezle dedansde la poularde & la cousez par les *De la*
 deux bouts , faites-la refaire dans une casserole *Poular-*
 avec de la graisse du pot , vous la mettez ensuite *de & du*
 à la broche & la garnissez tout autour de filets de *Chapon-*
 jambon nouveau & de filets de pain mollet de la
 longueur de la poularde , enveloppez le tout dans
 plusieurs feuilles de papier blanc de façon que le
 jus ni la graisse ne puissent en sortir , faites-la
 cuire à très petit feu sans l'arroser ; en la retirant
 de la broche ayez soin de mettre quelque chose
 dessous , pour en recevoir le jus , dressez la
 poularde dans le plat que vous devez servir : le
 jambon & les tranches de pain autour , avec le
 jus qu'elle aura rendu.

Poularde en Matelote.

Prenez une poularde que vous flambez & vui- *Entrée.*
 dez, laissez les ailes & les pattes, & troussiez comme
 pour mettre au pot , lardez-la de lard , faites-la
 cuire avec du vin blanc , un peu de bouillon ,
 six gros oignons , cardes , & panais proprement
 coupés , un bouquet de persil , clous de girofle ,
 ciboule , thym , laurier , basilic , deux
 tranches de citron , sel , poivre : faites cuire à
 petit feu , quand elle est cuite , dressez la
 poularde dans le plat que vous devez servir , les
 oignons & racines autour , servez avec sa sausse
 bien dégraissée : si vous avez une cuillerée de
 coulis à mettre dans la sausse, elle aura plus de
 consistance.

Poularde à la Cuisiniere.

Flambez , épuchez & vuidez une poularde , *Entrée.*
 farcissez-la avec son foie , mêlez avec un peu
 de beurre , persil , ciboule , une pointe d'ail
 hachée , sel , gros poivre , deux jaunes d'œufs ,
 faites-la cuire a la broche ; quand elle est cuite
 arrosez le dessus avec un peu de beurre chaud
 où vous avez délayé un jaune d'œuf ; panez

De la avec de la mie de pain ; faites-lui prendre au feu *Poularde* une belle couleur dorée , & vous la servez avec *de & du* une sausse de cette façon. Mettez dans une *Chapon* casserole un demi-verre de bouillon , un peu de vinaigre , gros comme la moitié d'un œuf de beurre manié avec une bonne pincée de farine ; sel , gros poivre , de la muscade rapée ; faites lier sur le feu.

Poularde au court bouillon.

Entrée. Flambez une bonne poularde , faites chauffer les pattes pour en ôter la peau , coupez les griffes à moitié , vuidez-la & troussiez les pattes en les faisant entrer dans le corps , ficelez la poularde & la mettez dans une marmite juste à sa grandeur avec un morceau de beurre , deux oignons en tranches , une racine , un panais , un bouquet de persil , ciboule , une gouffe d'ail , trois clous de girofle , deux échalotes ; sel , gros poivre , mouillez avec deux verres de bouillon , un verre de vin blanc , une cuillerée de verjus , faites cuire à petit feu , lorsque votre poularde fléchit sous le doigt , passez tout le court bouillon dans un tamis , faites-le réduire sur le feu au point d'une sausse ; servez sur la poularde.

Poularde à la Bechamelle.

Entrée. Ordinairement l'on prend une poularde cuite ou hors à la broche que l'on a desservi de la table , vous d'œuvre la coupez par membres , ou pour le mieux quand la poularde est presqu'entiere & forte , vous levez toute la chair que vous coupez par filets , mettez dans une casserole une chopine de crème , ou un demi-septier de lait , quand elle bout mettez-y gros comme la moitié d'un œuf de bon beurre manié d'une pincée de farine avec du sel , poivre , deux échalotes , une demi-gouffe d'ail , persil , ciboule , faites-bouillir à petit feu une demi-heure , quand elle est

reduite au point d'une sausse, passez-la au tamis *De la clair*, mettez-y la poularde pour la faire chauffer *Poular-* sans bouillir, si la sausse n'étoit pas tout-à-fait *de & de* assez liée vous y mettez un jaune d'œuf, faites *Chapom-* lier sans bouillir, en servant deux ou trois gouttes de vinaigre.

Poularde à la Montmorenci.

Il faut piquer le dessus de la poularde après *Entrée.* l'avoir flambée & vidée, vous la remplissez avec des foies coupez en dez, du petit lard, des petits œufs, cousez la poularde pour que rien ne sorte, faites-la cuire comme un fricandeau, & la glacez de même.

Poularde marinée.

Flambez, & épluchez & videz une poularde, *Entrée.* ensuite vous la coupez par membres, & la faites mariner & frire de la même façon que la poitrine de veau, page 97.

Poularde à la sainte Menehould.

Il faut préparer une poularde & la faire cuire *Entrée.* de la même façon que les poulets à la sainte Menehould que vous trouverez ci-devant page 145.

Poularde au blanc manger.

Faites bouillir dans une casserole une chopine *Entrée.* de bon lait avec thym, laurier, basilic, coriandre, jusqu'à ce qu'il soit réduit à moitié, passez-le au tamis & y mettez une poignée de mie de pain, remettez sur le feu jusqu'à ce que le pain ait but le lait, ôtez-le du feu, & y mettez un quarteron de panne coupée en petits morceaux, une douzaine d'amandes douces pilées très-fin, sel, muscade rapée, cinq jaunes d'œufs crus, mettez le tout dans le corps de la poularde, qui doit être flambée, vidée & bien épluchée; cousez-la pour que

De la rien ne forte, & la faites cuire entre des bardes Poularde de lard, mouillez avec du lait, assaisonnez de de & du sel, un peu de coriandre: quand elle est cuite & Chapon. bien essuyée de sa graisse, servez avec une fausse à la Reine.

Poularde en cannelon.

Entrée. Vous la désossez à forfait après l'avoir coupée par la moitié, mettez sur chaque moitié une bonne farce de volaille, roulez-les ensuite & couvrez le dessus d'une barde de lard; ficellez & faites cuire une heure avec un demi-verre de vin blanc, bon bouillon, un bouquet garni, sel, poivre, la cuisson faite, passez la fausse au tamis, dégraissez-la & y mettez deux cuillerées de coulis, faites réduire sur le feu au point d'une fausse, ôtez les bardes de lard & ficelle. Servez la fausse sur les cannelons de poularde.

Poularde à la crème.

Entrée. Elle ne se fait ordinairement que quand on a une poularde cuite à la broche & que l'on a desservie entière de la table, vous en prenez la chair de l'estomac que vous hachez très-fin, & mettez avec une bonne poignée de mie de pain bouillie sur le feu avec une chopine de lait & réduire jusqu'à ce qu'elle soit épaisse & refroidie; mettez-y aussi près d'une demi-livre de graisse de bœuf, persil, ciboule, champignons, le tout haché, sel, poivre, cinq jaunes d'œufs, mettez cette farce dans le corps de la poularde, & à la place de l'estomac, unissez le dessus avec un couteau trempé dans de l'œuf battu, panes de mie de pain, mettez la poularde dans une tourtière sur des bardes de lard, couvrez avec du papier & faites cuire dessous un couvercle de tourtière, vous la servirez après avec une fausse piquante que vous trouverez la première dans l'article des fausses.

Poularde en croustade.

*De la
Poularde & du
Chapon.*

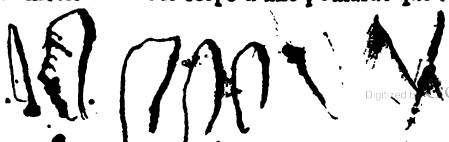
Il faut flamber, vuidier, trousser les pattes dans le corps & la larder en travers avec de gros lardons de petit lard bien entrelardé; faites-la cuire avec un peu de bon bouillon, sel, poivre, un bouquet; quand elle sera cuite vous ferez attacher toute la fausse autour & la mettez refroidir, mettez dans une casserole un bon morceau de beurre manié d'une demi-cuillerée à bouche de farine, mouillez avec un peu de lait, sel, poivre; faites lier cette fausse, qu'elle soit bien épaisse; mettez-la par-tout sur la poularde & y mettez à mesure de la mie de pain jusqu'à ce que cela vous forme une croûte, faites-la colorer dessous un couvercle de tourtière; servez avec une fausse piquante comme la première que vous trouverez à l'article des fausses.

Poularde accompagnée.

Il faut ôter l'os du brichet de l'estomac, après avoir vuidé la poularde, vous la remplissez avec un ragoût mêlé comme celui que vous trouverez à l'article des ragoûts, faites cuire la poularde à la broche enveloppée de lard & de papier; servez avec une bonne fausse comme celle à l'Espagnole ou à la Sultane que vous trouverez à l'article des fausses.

Poularde au sang.

Mettez dans une casserole du persil, ciboule, champignons, le tout haché, & un petit morceau de beurre, passez-les sur le feu, & y mettez ensuite un bon demi-septier de sang de cochon, avec quatre jaunes d'œufs, un quarteron de panne hachée, une petite pincée de coriandre pilée, sel, gros poivre, faites lier le tout ensemble sur le feu sans laisser bouillir, ayez soin de bien remuer; quand il sera froid vous le mettez dans le corps d'une poularde que vous



De la ferez cuire à la broche enveloppée de lard & de Poular-papier, & la servez avec une fausse piquante que de & du vous trouverez la première à l'article des fausses. Chapon. Poularde à la Chia.

Entrée. La chia est une espèce de cornichon qui nous vient des Indes, vous la coupez par tranches & la faites tremper un quart d'heure dans l'eau presque bouillante, ensuite égouttez-la & la mettez dans une fausse au coulis pour la servir sur une poularde cuite à la broche.

Poularde en filets.

Entère. Vous prenez de celle que l'on a desservi de ou hors-dessus la table que vous coupez en filets, & les d'œuvre mettez chauffer dans une bonne fausse liée au roux ou au blanc comme à la bechamel, ou à la fausse à la Reine que vous trouverez à l'article des fausses.

De la Poule de Caux & du Coq vierge.

Rôt. Ils se servent ordinairement pour d'excellens plats de rôt, vous les piquez & faites cuire à la broche.



DU CANARD, CANETON,

OIE ET OISON.

Du Canard. LE caneton de Rouen se sert aussi cuit à la broche pour un plat de rôt; si vous voulez le Caneton servir pour entrée, mettez-le à différentes petites Oie & fausses, faites-le toujours cuire à la broche.

Oison. Le canard, caneton, oie & oison s'ac-

Rôt. commodent tous de la même façon, on les fait cuire dans une bonne braise avec bouillon, sel, poivre, un bouquet garni de toutes sortes de fines herbes.

Quand ils sont cuits, vous les servez avec

un ragoût de concombres ou un ragoût de pois; *Du*
vous pouvez aussi les servir avec différentes fausses. *Canard;*

Canard farci.

Caneton
Oie &

Flambez & vuidez-les par la poche, & le *Oison.*
désoffez entièrement sans lui percer la peau.
Vous commencez à le désoffer par la poche, & *Entrée,*
le renversez à mesure que vous ôtez les os, vous
le remplissez après à moitié avec une farce de
volaille ou de godiveau, si vous n'en avez point
d'autre.

Cette farce de godiveau se fait en prenant gros
comme un œuf de rouelle de veau, deux fois
autant de graisse de bœuf que vous hachez
ensemble, mettez-y avec, persil, ciboule,
champignons, le tout haché, deux œufs crus,
sel, poivre, & un demi-septier de crème, mêlez
bien le tout ensemble & le mettez dans le corps du
canard, ficelez-le pour que rien ne sorte, & le
faites cuire à la braise comme la langue de bœuf,
page 26.

Quand il est cuit, essuyez-le de sa graisse, &
le servez avec une bonne fausse ou un ragoût de
marons, faites cuire des marons avec un demi-
septier de vin blanc, un peu de coulis, une
pincée de sel; & servez comme vous le jugerez
à propos.

Canard en hauchepot.

Flambez, vuidez-le & le coupez en quatre, *Entrée;*
faites-le cuire dans une petite marmite, avec des
navets, un quart de chou, panais, carottes,
oignons, le tout coupé & tourné proprement,
faites blanchir le tout un demi-quart d'heure, &
le mettez ensuite dans la petite marmite avec du
bon bouillon, un morceau de petit lard coupé en
tranches tenant à la couenne & ficelé, un
bouquet garni, peu de sel.

Quand le tout est cuit, vous dressez le ca-

Du nard dans une terrine à servir sur la table, vous *Canard*, mettez tous les légumes autour ; dégraissez le *Caneton* bouillon de la petite marmite où ont cuit vos *Oie & légumes*, mettez-y un peu de coulis, & servez à *Oison*. courte sausse sur les légumes & canard ; ayez soin de goûter votre sausse auparavant si elle est de bon goût.

Canards de plusieurs façons.

Vous faites aussi des canards en globe, à la bruxelle ; des oies à la broche, farcis de saucisses & de marons.

Il faut faire griller les saucisses & cuire les marons avant que de les mettre dedans le corps.

Canard aux navets.

Entrée. Prenez un canard que vous flambez, videz & troussiez les pattes en dedans ; après qu'il est bien épluché vous mettez un peu de beurre dans une casserole avec une cuillerée de farine, faites-la roussir de belle couleur & mouillez avec du bouillon ; vous y mettez ensuite le canard avec un bouquet garni, un peu de sel, gros poivre, vous avez des navets coupés proprement, que vous faites cuire avec le canard ; s'ils sont durs, vous les mettez en même temps ; s'ils ne le sont pas, vous les mettez à la moitié de la cuisson du canard. Quand votre ragoût est bien cuit, & bien dégraissé, mettez un filet de vinaigre : servez à courte sausse. Voilà la façon de faire le canard aux navets à la Bourgeoise. L'autre façon est de faire cuire le canard à part dans une braise blanche & les navets, de les tourner en amande, les faire blanchir & cuire avec bon bouillon, jus de veau & de coulis, quand votre ragoût est fait vous le servez sur le canard.

Canard au pere Douillet.

Entrée. Flambez un canard & l'épluchez bien, videz-le

Prenez-le & trouvez les pattes dans le corps : après l'avoir ficelé vous le mettez dans une casserole juste à sa grandeur avec un bouquet de persil, ciboule, une gouffe d'ail, deux clous de girofle, saurier, basilic, une bonne pincée de coriandre, tranches d'oignons, une carotte, un panais, un morceau de beurre, deux verres de bouillon, un verre de vin blanc ; faites cuire à petit feu ; lorsque le canard fléchit sous le doigt, vous passez la sausse au tamis & la dégraissez ; faites-la réduire sur le feu au point d'une sausse. Servez dessus le canard.

Vous pouvez encore le servir de la même façon, en le coupant en quatre avant que de le faire cuire.

Canard en globe.

Comme le dindon en balon, ci devant, page 149. *Entrée.*

Canard à la Bruxelles.

Il faut le flamber & vuidier ; mettez dans le corps un salpicon fait de cette façon ; coupez en dez un ris de veau avec du petit lard bien entrelardé, maniez le tout ensuite avec persil, ciboule, champignons, deux échalotes, le tout haché, peu de sel, gros poivre ; cousez le canard pour que rien ne sorte & le mettez cuire avec une barde de lard sur l'estomac, un verre de vin blanc, autant de bouillon, deux oignons, une carotte, la moitié d'un panais, un bouquet garni ; quand il est cuit, passez la sausse au tamis, dégraissez-la, mettez-y un peu de coulis pour la lier ; faites-la réduire au point d'une sausse. Servez sur le canard. *Entrée.*

Canard en daube.

Comme l'oie à la daube, ci-après, page 172. *Entremets*

Canard en chausson.

Vous le décossez & farcezz comme le ca- *froid.*

H

Du nard farci, page 176. ensuite vous le faites.
Canard. cuire avec un verre de vin blanc & autant de
Caneton, bouillon, un bouquet garni, sel, gros poivre,
Oie & lorsqu'il est cuit passez la sausse au tamis, dégrais-
Oison. sez-la & y mettez un peu de coulis pour la lier,
 faites réduire au point d'une sausse, Servez sur
 le canard.

Canard à la Bearnoise.

Entrée. Faites-le cuire avec un peu de bouillon, un
 demi-verre de vin blanc, un bouquet de persil,
 ciboule, thym, laurier, basilic, deux clous de
 girofle, mettez dans une casserole sept ou huit
 gros oignons coupés en tranches avec un mor-
 ceau de beurre; passez-les sur le feu en les re-
 tournant souvent jusqu'à ce qu'ils soient colorés.
 mettez-y une bonne pincée de farine, mouillez
 avec la cuisson du canard, faites cuire l'oignon &
 réduire à courte sausse, dégraissez-le & y ajou-
 tez un filet de vinaigre. Servez sur le canard.

Canard à l'Italienne.

Entrée. Faites cuire un canard avec un demi-septier
 de vin blanc, autant de bouillon, sel, gros poi-
 vre; mettez dans une casserole deux cuillerées
 à bouche d'huile, persil, ciboule, champignons,
 une gouffe d'ail, le tout haché; passez-les sur
 le feu, mettez-y une pincée de farine, mouillez
 avec la cuisson du canard qui doit être dégrais-
 sée & passée au tamis, faites réduire au point
 d'une sausse, dégraissez-la avant que de la servir
 sur le canard.

Canard à la purée verte.

Entrée. Faites cuire un demi-litron de pois secs avec
 un peu de bouillon, un peu de persil & queues
 de ciboules; ensuite vous les passez en purée
 fort épaisse, si c'est des pois verts; il en faut
 un litron, & il ne faut ni persil, ni ciboulé; fai-
 tes cuire un canard avec du bouillon, sel, poivre,
 un bouquet de persil, ciboule, thym, laurier &

basilic; une demi-gousse d'ail, deux clous de girofle; quand il est cuit passez la fausse dans un tamis pour la mettre dans la purée pour lui donner du corps, faites réduire la purée jusqu'à ce qu'elle ne soit ni trop claire ni trop épaisse; servez sur le canard, en faisant cuire votre canard vous y pouvez mettre un morceau de petit lard coupez en tranches tenant à la couenne, & vous le servez autour du canard. Toutes sortes d'entrées à la purée verte se font de même.

Caneton aux pois,

Ayez un ou deux canetons échaudés & videz, trouvez les pattes de façon qu'il n'y ait que les griffes qui paroissent, faites-les blanchir un moment à l'eau bouillante; faites un petit roux avec deux pincées de farine & un morceau de beurre, mouillez avec du bouillon, mettez-y les canetons avec un litron de petits pois, un bouquet de persil, ciboule; faites bouillir à petit feu jusqu'à ce que les canetons soient cuits: un moment avant que de servir vous y mettez un peu de sel. Servez à courte fausse.

Les Oisons se préparent de la même façon.

Oie farcie à la broche.

Prenez des marons ou de grosses châtaignes ce que vous jugerez à propos, ôtez-en la première peau & les mettez sur le feu dans une poêle percée & les remuez jusqu'à ce que vous puissiez ôter la seconde; gardez les plus beaux pour faire un ragoût; si vous n'avez point de poêle percée, mettez les marons dans de l'eau bouillante en les faisant bouillir jusqu'à ce que vous puissiez ôter la seconde peau, mettez à part ceux que vous destinez pour le ragoût; les autres vous les hâchez dans une casserole avec la chair de quatre ou cinq saucisses, le foie de Poie haché, deux onces de sain doux ou un bon morceau de beurre, une échalote, une

Du petite pointe d'ail, persil, ciboule, le tout **Canard**, haché, passez le tout ensemble sur le feu pendant **Caneton** un quart d'heure, laissez refroidir; vous avez **Oie** & une oie jaune, & tendre; après l'avoir vidée, **Oison.** flambée & épluchée, mettez-lui cette farce dans le corps, couvez pour que rien ne sorte, faites cuire à la broche & la servez avec un ragoût de marons comme celui que vous trouverez à l'article des ragoûts.

Oie à la moutarde.

Grosse Entrée. Ayez une oie jeune & tendre que vous flambez, éplûchez & videz, prenez-en le foie, que vous hachez après avoir ôté l'amer, & le mêlez avec deux échalotes, une demi-gousse d'ail, persil, ciboule, le tout haché, une feuille de laurier, thym, basilic haché comme en poudre, un bon morceau de beurre, sel, gros poivre, farcissez-en l'oie & la couvez, faites-la cuire à la broche en l'arrosant de temps en temps avec un peu de beurre, & à mesure que vous arrosez, vous tenez un plat dessous pour ne point perdre ce qui en tombe; lorsque l'oie est presque cuite, mêlez une cuillerée de moutarde dans le beurre qui vous a servi à arroser, remettez-le sur l'oie & panez à mesure jusqu'à ce que tout le dessus de l'oie soit bien couvert de mie de pain, rachevez de cuire jusqu'à ce qu'il soit d'une belle couleur dorée; servez avec une sausse faite de cette façon; mettez dans une casserole gros comme la moitié d'un œuf de beurre manié de deux pincées de farine, une bonne cuillerée de moutarde, p. e. a une cuiller à café de vinaigre, un petit verre de jus ou de bouillon, sel, gros poivre, faites **Gros** **Entremets.** **froid.** lier sur le feu; servez dessous l'oie.

Oie à la daube.

Ordinairement l'on prend une oie qui n'est point assez tendre pour mettre à la broche.

videz-la & lui trouvez les pattes dans le corps, ensuite vous la faites refaire sur le feu & l'é-Canard, pluchez, lardez-la par-tout avec des lardons Caneton de lard assaisonné & manié avec persil, ciboule, Oie & deux échalotes, une demi-gouffe d'ail, le tout Oisier: haché, une feuille de laurier, thym, basilic haché comme en poudre, sel, gros poivre, un peu de muscade rapée; après avoir lardé l'oie, vous la ficelez & la mettez dans une marmite juste à sa grandeur avec deux verres d'eau, autans de vin blanc, & un demi-verre d'eau-de-vie, encore un peu de sel, gros poivre, bouchez bien la marmite, & faites cuire à très-petit feu pendant trois ou quatre heures; la cuisson faite, & la sausse très-courte pour qu'elle puisse se mettre en gelée, dressez la daube dans son plat; quand elle sera presque froide, mettez la sausse par-dessus, & ne servez que quand elle sera tout-à-fait en gelée pour entremets froid.

Des ailes & cuisses d'Oie, comment les accommoder.

Pour faire les ailes & cuisses d'oie de façon qu'elles se conservent long-temps, vous prenez la quantité d'oies que vous jugez à propos, vous les flambez, videz & les mettez à la broche pour ne les faire cuire que jusqu'aux trois quarts: ayez soin de mettre à part la graisse qu'elles rendront en cuisant: laissez refroidir les oies, & les coupez en quatre en levant les cuisses & faisant tenir l'estomac avec les ailes, arrangez-les bien serrés dans un pot de graisse en mettant entre chaque lit trois ou quatre feuilles de laurier, & du sel; faites fondre la graisse d'oie que vous avez mis à part avec beaucoup de sain-doux; il faut qu'il y en ait assez pour que les ailes & les cuisses en soient ouvertes; mettez-la dans le pot & ne le couvrez avec un parchemin que vingt-quatre heures après que le tout sera bien froid; il faut les conserver dans

Du un endroit sec : ordinairement elles ne se préparent *Canard*, rent de cette façon que dans les endroits où *Caneton* elles sont à bon marché, principalement en *Oie* & Gascogne d'où il en vient le plus à Paris ; lorsque *Qison*, vous voulez vous en servir, vous les tirez du pot & de leur graisse à mesure que vous en avez besoin, lavez-les à l'eau chaude avant que d'en

Hors, faire l'usage que vous voulez.

d'œuvre Elles se mettent cuire dans une petite braise ou en pour les servir avec différentes fausses & ragoûts ; *trée*. l'on en sert sur le gril après les avoir panées & grillées avec une fausse claire à ravigote, ou une remoulade que vous trouverez à l'article des fausses.

Vous pouvez encore étant cuites à la braise les servir avec une fausse à la moutarde faite de cette façon : vous mettez dans une casserole gros comme une noix de beurre manié d'une pincée de farine, une cuillerée de moutarde, deux échalotes hachées, une petite pointe d'ail, sel, gros poivre, le tout délayé avec un peu de bouillon ; faites lier sur le feu ; servez sur les cuisses ou ailes.

Elles servent aussi à faire des auchepots & à garnir des Potages.

Des Poules d'eau.

Les poules d'eau sont des oiseaux aquatiques, il y en a de plusieurs espèces & de différentes grosseurs, les unes ont les pieds verdâtres, d'autres couleur de rose ou rouge, elles se préparent toutes de la même façon que les canards.



DES PIGEONS CAUCHOIS
DE VOLIERE ET BISETS.

LEs gros pigeons cauchois, quand ils sont blancs, gras & tendres, servent à faire des plats de rôts, vous les servez bardés ou piqués suivant le goût du maître; vous en faites aussi beaucoup d'entrées différentes, comme en fricassée & aux pois.

Vous les échaudez, vuidez, & coupez en quatre, mettez-les dans une casserole avec un litron de pois-fins, mettez un litron pour quatre pigeons, un morceau de bon beurre, un bouquet, passez-les sur le feu, mettez-y une pincée de farine & mouillez avec du bouillon & un peu de jus.

Quand ils sont cuits mettez-y une cuillerée de coulis, un peu de sucre gros comme une noisette, & du sel fin.

Si vous n'avez ni jus ni coulis, mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs délayés avec un peu de bouillon.

Vous les mettez aussi coupés en quatre, en fricassée de poulets.

Vous les mettez aussi au roux comme la poitrine de veau, page 98.

Vous les servez aussi en fricandeau, à la crapaudine; vous les faites refaire sur le feu après les avoir vuidez, coupez-les en deux & les accommodez après comme le collet de mouton sur le gril, & les servez de même, page 63.

Gros Pigeons de plusieurs façons.

Si vous voulez les diversifier de plusieurs façons, faites-les cuire dans une braîse comme la langue de bœuf.

Quand ils sont cuits dressez-les dans le plat

H iv

Des Pigeons que vous devez servir, mettez autour de **choux** que vous avez cuits dans un blanc, & servez par dessus **choux** de une sauffe au beurre.

Voliers Une autrefois vous mettez un ragoût de **combres**, ou de petits oignons, ou de montans de cardes, comme vous le jugerez à propos.

Des petits Pigeons de voliere.

Rôt. Ils se servent pour plats de rôtis, faites-les cuire à la broche, enveloppez de lard, & de feuilles de vigne dans le temps.

Entrée. Ils servent aussi à faire des entrées de beaucoup de façons.

Si vous voulez les servir en entrée de broche, vous les flambez & videz; hachez leur foie avec un peu de lard & très-peu de sel, remettez dans le corps le foie avec le lard, faites-les cuire à la broche enveloppés de lard & de papier.

Quand ils sont cuits, vous les servez avec différentes sauffes ou différents ragoûts.

Comment:

Entrée. Sauffe à l'échalote. Sauffe aux petits oignons.
Saufe à la ravigote. Sauffe à l'Italienne.
Saufe au beurre.

En ragoût vous en mettez.

Aux morilles. Aux petits pois.
Aux moufférons. Aux montans de cardes.
Aux truffes. des.
Aux pointes d'asperges. Aux laitues farcies.

Pigeons à la Bourgeoise.

Vous les échaudez, videz & trouffez les pattes en dedans, faites-les blanchir un moment & les retirez à l'eau fraîche, épluchez-les & les mettez dans une casserole avec du bouillon, un bouquet garni de toutes sortes, des champignons, deux culs d'artichaux coupés en quatre & cuits à moitié, sel, poivre.

Quand ils sont cuits mettez-y un peu de coulis *Des Pigeons co-*
& servez à courte-sausse. *geons co-*

Si vous n'avez point de coulis, mettez-y une *choix de*
liaison de trois jaunes d'œufs délayés avec du voliere,
bouillon & un peu de persil haché. *bisets*

Compôte de Pigeons.

Ayez de petits pigeons échaudés, les pat- *Entrée.*
tes troussées dans le corps, faites-les blan-
chir, ôtez le cou & les ailes, après les avoir
épluchés mettez-les dans une casserole avec
deux ou trois truffes si vous en avez, des cham-
pignons, quelques foies de volailles, un ris
de veau blanchi, coupez en quatre morceaux, un
bouquet de persil, ciboule, une gouffe d'ail,
deux clous de girofle, du basilic, un morceau
de bon beurre, passez-les sur le feu; mettez-y
une bonne pincée de farine, mouillez moitié jus
& moitié bouillon, un verre de vin blanc, sel,
gros poivre, laissez cuire & réduire à courte
sauce, ayez soin de dégraisser, en servant un
jus de citron ou un filet de vinaigre blanc, que
le tout soit cuit à propos & d'un bon sel.

Pigeons au basilic.

Prenez de petits pigeons que vous échaudez *Entrée.*
après les avoir vidés & troussé les pattes en
dedans, faites-les cuire dans une braise comme la
langue de bœuf, page 26, en mettant un peu plus
de basilic; quand ils sont cuits, retirez-les
de la braise pour les mettre refroidir, trempez-
les ensuite dans deux œufs battus comme pour
une omelette, panez-les à mesure avec de la
mie de pain, faites-les frire & servez garni de
persil frit.

Des Pigeons bisets.

Vous les servez communément en fricassée
ou sur le gril.

Quand ils sont bien en chair, on peut les *faire*

Des Pigeons à la broche : ces sortes de pigeons ne sont bons que pour l'ordinaire d'une maison, parce qu'on ne prend pas garde de si près pour le goût & la bonne mine.

& bisets Pigeons à la crapaudine, fausse au verjus.

Prenez de bons pigeons que vous trousserez les pattes en dedans ; s'ils sont gros vous les couperez en deux, sinon vous ne ferez que les fendre par derrière & les applatirez sans beaucoup casser les os : faites-les mariner avec de l'huile fine, sel, gros poivre, persil, ciboule, champignons, le tout haché : faites-les prendre l'assaisonnement le plus que vous pourrez ; & les panez de mie de pain, mettez-les sur le gril & les arrosez du reste de leur marinade ; faites-les griller à petit feu, & d'une belle couleur dorée ; quand ils sont cuits, vous les servez avec une fausse faite de cette façon : vous mettez un oignon coupé dans un mortier avec du verjus, pilez bien le tout ensemble, & en faites sortir le plus de jus que vous pourrez, que vous mettez avec bouillon, sel, gros poivre ; faites chauffer & servez sous les pigeons. Les mêmes pigeons se servent sans verjus en mettant une autre fausse claire, & un peu piquante ; à la place d'huile vous pouvez vous servir de beurre, sain-doux ou bonne graisse de pot.

Pigeons en matelote.

Entrée. Prenez des pigeons de moyenne grosseur, échaudez ; & les pattes troussées en dedans, passez les dans une casserole avec un peu de beurre, une douzaine de petits oignons blancs que vous aurez fait cuire un demi-quart d'heure dans de l'eau pour les éplucher, mettez avec un carteron de petit lard bien entrelardé ; coupez en tranche, un bouquet garni, ensuite vous mettez une pincée de farine & mouillerez moitié bouillon & moitié vin blanc. Quand vos

pigeons seront cuits & réduits à peu de sausse, *Des Pi-*
 mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs avec geons co
 un peu de lait, en servant il faut mette un filet chois, de
 de verjus, voliere,

Vous pourrez les accommoder de la même sa- & bisets.
 çon que les pigeons cauchois & les pigeons de
 voliere.

Pigeons en ragoût d'écrevisses.

Ayez trois ou quatre moyens pigeons échau-
 dés que vous faites blanchir après les avoir vuidés ; fendez-les un peu sur le dos pour que cela
 leur élargisse un peu l'estomac, & les faites
 cuire avec un peu de bon bouillon & un verre
 de vin blanc, un bouquet de persil, ciboule,
 une gouffe d'ail, deux clous de girofle, sel,
 poivre ; quand ils sont cuits mettez dans une
 casserole des champignons, gros comme la moi-
 tié d'un œuf de bon beurre, une douzaine d'é-
 crevisses, épluchées, passez-les sur le feu & y
 mettez une pincée de farine, mouillez avec la
 cuisson des pigeons que vous passerez au tamis,
 faites bouillir le ragoût une demi-heure, qu'il
 ne reste que peu de sausse ; ajoutez-y une liaison
 de trois jaunes d'œufs avec de la crème, un peu
 de muscade & une petite pincée de persil haché
 très-fin, faites lier sans bouillir sur un moyen
 feu en remuant toujours, égouttez les pigeons
 pour les dresser dans le plat que vous devez ser-
 vir, mettez dessus le ragoût d'écrevisses,

Pigeons aux fines herbes.

Echaudez quatre pigeons un peu forts, vuidés-les & trouvez les pattes en dedans, faites-
 les blanchir un instant à l'eau bouillante, après
 les avoir épluchés, vous les fendez à moitié
 derrière le dos pour les aplatis un peu, mettez-
 les dans une casserole avec les foies hachés, un
 morceau de beurre manié d'une bonne pincée
 de farine, sel, gros poivre, champignons, écha-

H vj

Des Pigeons, persil, ciboule, une demi-gousse d'ail, geons co le tout haché très fin, une demi-feuille de lauchois, de rier, thym, basilic, haché comme en poudre, voliere, faites migeoter une demi-heure, sur un petit feu & vous y mettez ensuite un demi-verre de vin blanc & autant de bouillon, rachevez de faire cuire à petit feu; dégraissez & servez à courte sausse.

Pigeons en surprise.

Entrée. Prenez cinq petits pigeons que vous échaudez, videz & troussiez les pattes dans le corps, mettez les foies à part, faites blanchir un instant les pigeons à l'eau bouillante, après les avoir retirés vous mettez dans la même eau cinq belles laitues pommées, & les faites bouillir un bon quart d'heure, retirez-les à l'eau fraîche pour les presser fort qu'il ne reste point d'eau, ouvrez-les en deux sans détacher les feuilles, mettez dessus une petite farce faite avec les foies des pigeons, persil, ciboule, cinq ou six feuilles d'estragon, un peu de cerfeuil, deux échalotes, le tout haché très-fin & mêlé avec un morceau de beurre ou du lard rapé, sel, gros poivre, lié de deux jaunes d'œufs, ensuite vous mettez les pigeons & les enveloppez avec chacun une laitue de façon qu'on ne les voie point, ficetez & les mettez cuire avec un bouillon un peu gras, un bouquet de persil, ciboule, deux clous de girofle, deux oignons, une carotte, un panais, sel, poivre; faites les cuire une heure à petit feu; quand ils sont cuits égouttez les pigeons & les défiletez, essuyez-les de leur graisse avec un linge, servez dessus un bon coulis de veau; si vous n'avez point de coulis mettez un peu moins de sel dans la cuisson, passez la sausse au tamis & la dégraissez; faites-la réduire au point d'une sausse, & y mettez gros comme une noix de

beurre manié de farine avec deux jaunes d'œufs, faites lier sur le feu sans bouillir. Servez les pigeons enveloppés des laitues.

Des Pigeons choisis, de voliere & bisets.

Pigeons aux pois.

Prenez trois ou quatre pigeons, suivant qu'ils sont gros, échaudez-les & les faites blanchir; s'il sont gros vous les coupez en deux après avoir troussé les pattes en dedans, mettez-les dans une casserole avec un bon morceau de beurre, un litron de petits pois, un bouquet de persil, ciboule; passez-les sur le feu & y mettez une pincée de farine, mouillez avec un verre d'eau, faites cuire à petit feu; quand ils sont cuits & qu'il n'y a plus de sausse, vous y mettez un peu de sel fin, une liaison de deux œufs de la crème, faites lier sur le feu sans bouillir. Servez à courte sausse.

Entrée

Si vous voulez les mettre au roux, en les passant vous y mettrez un peu plus de farine, & mouillerez moitié jus & moitié bouillon, laissez cuire & réduire jusqu'à ce qu'il n'y ait que peu de sausse bien liée & vous y mettez le sel un moment avant que de servir, & gros comme une noisette de sucre fin.

Pigeons aux asperges en petits pois.

Coupez de petites asperges en petits pois, il n'en faut prendre que le tendre & ne point continuer à couper aussi tôt que le couteau résiste, lorsque vous en aurez la valeur d'un litron & demi, mettez-les dans l'eau fraîche pour les laver plusieurs fois crainte qu'elles ne croquent, vous les ferez blanchir un demi-quart d'heure à l'eau bouillante, retirez-les à l'eau fraîche & égouttez-les, ensuite vous les accommoderez de la même façon, que les pigeons aux petits pois, à cette différence que dans le bouquet.

Entrée

Des Pigeons y mettez un peu de farriette & deux clous de girofle.

choix, de volière, & bisets.

Pigeons au court-bouillon.

Entrée. Ayez trois ou quatre gros pigeons que vous flambez & vuidez, trouffez les pattes dans le corps, lardez-les de gros lard & les mettez dans une marmite juste à leur grandeur avec un bouquet de persil, ciboule, une gouffe d'ail, deux échalotes, deux clous de girofle, une feuille de laurier, thym, basilic; un panais, une carotte, deux oignons, gros comme la moitié d'un œuf de beurre, sel, poivre, mouillez avec un verre de vin blanc autant de bouillon; faites cuire à petit feu, lorsque les pigeons séchissent sous le doigt, vous passez la sauce au tamis, & la faites réduire, si elle est trop longue, mettez-y une demi-cuillerée de verjus ou un filet de vinaigre. Servez sur les pigeons.

Pigeons à la sainte Menchoult.

Entrée. Prenez trois gros pigeons que vous vuidez, laissez les foies; trouffez les pattes dans le corps, faites-les refaire & épluchez, mettez dans une casserole gros comme un œuf de beurre, manié avec deux pincées de farine, du persil en branches, ciboule entière, deux oignons en tranches, zestes de carotte & panais, une gouffe d'ail entier, trois clous de girofle, sel, poivre, une feuille de laurier, thym, basilic: mouillez avec trois poisons de lait, faites bouillir & ensuite vous y mettez les pigeons pour les faire cuire à très-petit feu pendant une heure, lorsqu'ils sont cuits retirez-les pour les égoutter, enlevez le gras de la sainte Menchoult pour les mettre sur une assiette, trempez y les pigeons & les panez à mesure, faites griller de belle couleur en les arrosant avec le restant du gras où vous les avez trempés, servez à sec, vous

mettez une fausse remoulade dans la sauffiere. *Des Pigeons.*
 La façon de la faire se trouve dans l'article des sauffies. *Des Pigeons, de voliere, & bisets.*

Pigeons à la Mariane.

Préparez trois pigeons comme les précédens, applatissez-les un peu avec le couperet, & les mettez dans une casserole avec deux cuillerées d'huile, un verre de bouillon, sel, gros poivre, deux feuilles de laurier, faites-les cuire sur des cendres chaudes pour qu'ils bouillent bien doucement, lorsqu'ils fléchissent sous le doigt, dressez-les dans le plat que vous devez servir après les avoir égouttés & essuyés de leur graisse, ôtez les feuilles de laurier de la sauffie & la dégraissez, mettez-y un anchois haché, trois échalotes, & une pincée de capres, le tout haché, de la muscade, gros comme une noix de beurre manié d'une bonne pincée de farine, faites lier sur le feu & servez dessus les pigeons. Entrée.

Pigeons en fricandeaux.

Après avoir piqué tout le dessus de vos pigeons avec du lard fin, vous les faites cuire & glacer tout comme le fricandeau de veau à la Bourgeoise pag. 111. Entrée.

Pigeons en fricassée de poulets.

Coupez de gros pigeons en quatre morceaux, & des moyens par la moitié, ensuite vous les ferez de la même façon que la fricassée de poulets, page 136. Entrée.

Pigeons au soleil.

Ayez de petits pigeons naissans bien échaudés, après les avoir vuïdés, il faut leur laisser les ailes, la tête, les pattes, passez à chacun une brochette en travers des cuisses pour empêcher qu'elles ne s'écartent trop en faisant blanchir un instant à l'eau bouillante : après les avoir bien épluchés, vous les mettez cuire dans une cassero- Entrée.

Des Pigeons le avec un verre de vin blanc, un bouquet de geons co persil, ciboule, une gouffe d'ail, des clous de chois, de girofle, sel, gros poivre, un petit morceau de voliere, beurre; la cuisson faite, vous les égouttez & laissez refroidir pour les tremper ensuite dans une pâte & les faire frire de belle couleur, servez chaudement avec du persil frit autour; cette pâte se fait en mettant dans une casserole deux poignées de farine, du sel fin, un peu d'huile, & vous y mettez peu-à-peu du vin blanc pour délayer la pâte jusqu'à ce qu'elle soit ni trop claire ni trop épaisse, c'est-à-dire qu'il faut qu'elle file en la versant de la cuiller.

Pigeons en furtout.

Entrée. Vous faites un ragoût comme aux pigeons à la Bourgeoise, réduire à courte sausse, mettez-le refroidir; ensuite vous prenez le plat que vous devez servir qui doit aller au feu; mettez dans le fond une bonne farce de viande, arrangez le ragoût de pigeons dessus, couvrez-le ensuite avec de la même farce que dessus, de façon que l'on ne voit point le ragoût, unifiez-le avec un couteau trempé dans de l'œuf, panez avec de la mie de pain, faites cuire dessous un couvercle de tourtière jusqu'à ce qu'il soit d'une belle couleur dorée, égouttez-en la graisse. Servez dessus une bonne sausse d'un coulis clair.

Pigeons en timbale.

Entrée. Faites un ragoût de pigeons, quand il est fini de bon goût & froid, mettez-les en timbale comme il est expliqué ci-après à l'article des pâtés.

Pigeons aux Tortues.

Entrée. Vous coupez la tête & les pattes à des tortues & les faites cuire avec du vin blanc, bouillon, un bouquet garni, ensuite vous les ôtez de leurs coquilles, ayez soin d'ôter les amers, mettez les

tourtes dans un ragoût de pigeons fini de bon goût.

Des Pigeons choisis, de voliere, & bisets.

Pigeons en tourte.

Voyez l'article de la pâtisserie.

Pigeons à la poêle.

Entrée.

Plumez & vuidez de petits pigeons, laissez-leur les pattes, & les faites refaire légèrement sur le feu, passez-les dans une casserole avec un peu de bon beurre, persil, ciboule, champignons, une pointe d'ail, le tout haché; sel, gros poivre, ensuite vous les mettez avec tout leur assaisonnement dans une autre casserole foncee de tranches de veau, que vous avez fait blanchir un instant à l'eau bouillante, mettez-y un demi-verre de vin blanc, couvrez-les de bardes de lard & d'une feuille de papier blanc, mettez un couvercle sur la casserole & les faites cuire à petit feu qu'ils ne fassent que migeoter, ensuite vous dégraissez la cuisson, mettez-y un peu de coulis pour la lier. Servez sur les pigeons.

Entrée.

Pigeons en hatelet.

Vous vous servez d'un ragoût de pigeons que l'on a desservi de la table, mettez dans le ragoût un morceau de beurre, faites-les chauffer, & pour le mieux mettez y deux ou trois jaunes d'œufs, ensuite vous embrochez le tout dans des petits hatelets, faites tenir la sausse après, panez-les & les faites griller de belle couleur. Servez sans sausse.

Entrée: ou hors-d'œuvre

Pigeons en crépine.

Ayez cinq petits pigeons échaudés & blanchis un instant à l'eau bouillante après leur avoir troussé les pattes dans le corps; faites-les cuire une demi-heure, avec un peu de bouillon, un demi-verre de vin blanc, un

Entrée:

Des Pi- bouquet de persil, ciboule, une demi-gousse
gèons co d'ail, thym, laurier, basilic, deux clous de
chois, de girofle, poivre, ensuite mettez-les refroidir,
volière, faites une farce avec de la rouelle de veau, graisse
& bisets. de bœuf, mie de pain desséchée avec du lait ou
 de la crème, persil, ciboule, champignons
 hachés, sel, poivre; liez de trois jaunes d'œufs
 & les blancs fouettés, enveloppez chaque pi-
 geon avec cette farce & un morceau de crépine;
 ensuite, faites tenir la crépine avec de l'œuf
 battu, panez-les par dessus & les mettez pren-
 dre couleur dessous un couvercle de tourtière
 pendant une demi-heure à petit feu, pour
 que la farce ait le tems de cuire, essuyez-les
 de leur graisse, & les servez avec la sauce
 de la cuisson des pigeons que vous dégraissez;
 passez au tamis; ajoutez-y un peu de coulis
 pour la lier.

pigeons en baignets

Entrée. Servez-vous de ceux que l'on a desservi de
 la table, coupez-les par moitié & leur faites
 prendre goût dans un assaisonnement, mettez-
 les refroidir; ensuite vous les trempez dans une
 pâte faite avec de la farine, vin blanc, une
 cuillerée d'huile & sel, faites-les frire. Servez
 garni de persil frit.

Pigeons à la Dauphina.

Entrée. Ce sont des petits pigeons échaudés que l'on
 fait cuire entre des bardes de lard, un peu de
 bouillon, une tranche de citron, un bouquet,
 & vous les servez ensuite avec des ris de veau
 glacés comme les fricandeaux. Voyez fricandeu,
 page III.



CHAPITRE IX.

Du Gibier en général.

Nous comprenons sous le nom de Gibier, *Du Gibier en général.*
 les Faisans & Faisandeaux, les canards sauvages, appellés oiseaux de riviere.

Les Sarcelles.	Les Ortolans.
Les Rouges.	Les Ramiers & Ramé- reaux.
Les Hallebrans.	
Les Alouettes, appel- lées Mauviettes.	Les perdreaux rouges.
Les Bécasses.	Les perdreaux gris.
Les Bécassines.	Les Merles.
Les Bécots.	Les Grives.
Les Cailles & Caille- teaux.	Les Gelinotes.
Les Guinards.	Les Pluviers.
	Les Rouges-gorges.
	Les Vanneaux.

Du Gibier à poil.

Les Lieyres.	Les Lapins.
Les Levreaux.	Les Lapereaux.

De la Venaison.

Sous le nom de venaison ou viande noire, l'on y comprend.

Le Chevreuil.	La Biche.
Le Dain.	Le Sanglier & le Mar- cassin.
Le Faon.	
Le Cerf.	

Voici la façon d'accommoder toutes sortes de Gibier & Venaison.

Des Faisans, comment les servir.

Les faisans & les faisandeaux se servent ordi- *Du fai-
nairement pour rôti. fan.*

Vous les rôtirez & piqués, faites-les cuire *Entrée.*

Du faisan. à la broche, & les servez de belle couleur. Vous les servez aussi en entrée de broche, pour lors vous les faites cuire à la broche avec une petite farce de leurs foies, que vous faites en les hachant avec lard rapé, persil, ciboule hachés, sel, gros poivre; enveloppez-les de bardes de lard & papier, & les servez avec une sauce à la Provençale ou autre petite sauce dans le goût nouveau.

Vous en faites aussi des pâtés chauds & froids, ou en terrine.

Les Canards sauvages, comment les servir.

Les Canards sauvages. Les canards sauvages, ou oiseaux de rivière, la femelle, estimée la meilleure, se servent ordinairement pour rôts sans être piqués ni bardés après les avoir flambés & vidés.

Entrée. Vous en faites aussi des entrées étant cuits à la broche, & refroidis vous en tirez des filets que vous mettez à différentes sauces, comme au jus d'orange, aux anchois, aux capres, en salmis que vous trouverez à l'article des alouettes.

Des Rouges, Sarcelles, Hallebrans, comment les accommoder.

Des Rouges, Sarcelles, Hallebrans. Les farcelles se font aussi cuire à la broche flambées & vidées sans être piquées ni bardées, & se servent pour rôts.

Si vous voulez les mettre en entrée, enveloppez-les de papier & les servez avec Ragoûts d'olives. Aux truffes.

Ragoût de montans de Ou sauce à la rocambole.

Aux navets.

Les rouges se servent ordinairement pour un excellent plat de rôts après les avoir flambés & vidés.

Les hallebrans se mangent comme les farcelles

Alouettes de plusieurs façons.

Alouettes.

Les alouettes se mettent cuire à la broche piquées ou bardées, moitié l'un moitié l'autre, vous ne les vuidez point & mettez dessous des rôties de pain pour en recevoir ce qui en tombe.

Servez les alouettes sur les rôties pour un plat de rôti.

Elles se mettent aussi de plusieurs façons pour entrée.

Elles se servent en tourte, pour lors vous les vuidez, ôtez-en le gigier, & le reste mettez-le avec du lard rapé dans le fond de la tourte & mettez dessus les alouettes après leur avoir ôté les pattes & la tête, & que vous les avez passées sur le feu dans une casserole avec un peu de bon beurre, persil, ciboule, champignons, une pointe d'ail, le tout haché & laissé refroidir.

Entrée

Vous finirez la tourte, comme il sera expliqué à l'article général des tourtes.

Alouettes en salmis à la Bourgeoise.

Elles se servent en salmis à la Bourgeoise quand elles sont cuites à la broche (vous vous servez de celles que l'on a desservi de la table) vous leur ôtez les têtes & ce qu'elle ont dans le corps; jetez le gigier; & le reste servez-vous-en avec les rôties; pilez le tout dans un mortier, délayez ce que vous avez pilé avec un peu de bon bouillon, passez-le à l'étamine & assaisonnez ce petit coulis de sel, gros poivre, un peu de rocambole écrasée, un filet de verjus, faites chauffer dedans les alouettes sans qu'elles bouillent, & servez garni de croûtons frits.

Entrée

Hors-d'œuvre

Toutes sortes de salmis à la Bourgeoise se font de la même façon, en prenant les débris ou les carcasses pour les faire piler.

Alouettes en ragoût.

Ayez une douzaine d'alouettes que vous pla-

Entrée

Alouettes - mez, flambez & vuidez, troussiez les pattes pour les faire passer dans le bec comme pour rôti, passez-les dans une casserole sur le feu avec un morceau de beurre, un bouquet garni des champignons, un ris de veau, mettez-y une bonne pincée de farine, mouillez avec un verre de vin blanc, du bouillon & du jus ce qu'il en faut pour donner couleur, faites bouillir & réduire au point d'une fausse liée, dégraissez & assaisonnez de sel, gros poivre. Ce même ragoût étant desservi de la table se peut mettre en caisse : Vous foncez le plat que vous devez servir avec une bonne farce de viande, mettez le ragoût dessus ; couvrez-le avec de la même farce ; unissez avec un couteau trempé dans de l'œuf ; panez de mie de pain ; faites cuire dessus un couvercle de tourtière, ensuite vous égouttez la graisse & mettez dans le fond une fausse d'un jus clair.

Des Ramiers & Ramereaux.

Des Ramiers & Ramereaux - Les ramiers & ramereaux sont une espèce de pigeons sauvages qui se servent pour d'excellents plats de rôts.

Vous les piquez & faites cuire de belle couleur, vous en faites aussi des entrées de plusieurs façons, vous n'avez qu'à consulter l'article des pigeons.

Des Perdreaux, comment les distinguer des Perdrix.

Des Perdreaux & Perdrix - Les perdreaux gris se connoissent d'avec la perdrix, quand ils ont la première plume de l'aile pointue, le bec noir & les pattes noires, vous êtes sûrs qu'ils sont jeunes ; pour la bonté il faut distinguer la fraîcheur & le bon fumet.

Des Perdreaux rouges se distinguent à la première plume de l'aile, il faut qu'elle soit pointue & tant soit peu de blanc au bout.

Comment accommoder les Perdreaux & Perdrix. *Des Perdreaux & Perdrix.*
 Les perdreaux se servent pour rôtis, vous les plumez, vuidez & piquez, faites-les cuire de belle couleur.

Si vous voulez les servir pour entrée, vous les flambez, vuidez, & faites une petite farce de leurs foies avec du lard rapé, un peu de sel, persil & ciboule hachés, mettez cette farce dans le corps, cousez-les pour que rien ne sorte, & leur troussiez les pattes sur l'estomac; faites-les refaire dans une casserole sur le feu avec un peu de beurre; faites-les cuire à la broche enveloppés de lard & de papier.

Quand ils sont cuits vous les servez avec telle sauce & ragoût que vous jugerez à propos.

Comme :

Sauce à la carpe.	Ragoûts de truffe.
Sauce à l'Espagnole.	Ragoûts de montans.
Sauce aux zestes d'orange.	Ragoûts d'olives.
Sauce à la sultane.	Ragoûts au salpicon.

Vous mettez aussi les perdreaux sur le gril en papillote.

Des vieilles Perdrix.

Elles se font toujours cuire à la braise que vous faites comme celle de la langue de bœuf, page 26. en y ajoutant du vin blanc.

Quand elles sont cuites, vous les mettez en terrine avec un coulis de lentilles & petit lard; Voyez poitrine de veau aux choux & petit lard; faites-la de même, mais ne faites point blanchir vos perdrix.

Vous les servez aussi avec un ragoût de marrons, un ragoût d'olives, de truffes, de montans de cardes d'Espagne.

Elles se trouvent aussi en pâté chaud & froid, cuites dans le pot pour garnir le milieu d'un potage.

Des Bécasses Les perdreaux rouges se préparent & se servent de la même façon que les perdreaux & les Bécassines & perdrix grises.

Des Bécasses & Bécots.

Des Bécasses, Bécassines & Bécots.

Ils se servent tous cuits à la broche pour rôtis, vous les servez piqués ou bardés avec feuilles de vigne, vous ne les videz point, mettez dessous des rôties de pain en cuisant pour en recevoir ce qui en tombe, servez dessus les rôties.

Vous en faites aussi des salmis quand elles sont cuites & refroidies; voyez ci-devant alouettes en salmis à la bourgeoise.

Entrée. Si vous en voulez faire avec des entrées, pour lors quand elles sont plumées & flambées vous les fendez par derrière pour les vider, vous vous servez de tout hors du gigier, hachez le reste & le mêlez avec du lard rapé, ou un morceau de beurre, persil, ciboule hachés, un peu de sel, mettez de cette farce dans leur corps & cousez l'ouverture, troussiez les bécasse & les faites cuire à la broche enveloppées de lard & de papier.

Quand elles sont cuites, servez-les avec sauce ou ragoût comme aux perdreaux.

Les bécassines & bécots se servent de même.

Vous en faites aussi des tourtes, pour lors vous les videz & faites une petite farce comme ci-dessus que vous mettez au fond de la tourte, & finissez comme il sera expliqué à l'article des tourtes.

Des Cailles & Cailleteaux.

Des Cailles Ils se servent cuits à la broche pour rôtis. Vous les plumez, videz, & faites refaire sur de la braise, enveloppez-les de feuilles de vigne & bardées de lard; faites-les cuire & servez de belle couleur.

Si vous voulez les mettre en entrée, faites-les

Cuire dans une braise faite avec tranches de veau, un bouquet garni, bardes de lard, un peu de bon beurre, très-peu de sel, un demi-verre de bon vin blanc, une cuillerée de bouillon; faites-les cuire à très-petit feu.

*Des
Cailles
& cail-
leteaux.*

Quand ils sont cuits, retirez-les & mettez dans leur cuisson un peu de coulis, dégraissez la sausse & la passez au tamis, goûtez si elle est raisonnable de bon goût, servez dessus les cailles & cailleteaux.

En faisant cuire les cailles de cette façon, vous pouvez les garnir d'écrevisses ou de ris de veau, que vous faites cuire avec les cailles.

Cailles au laurier.

Il faut les flamber & vider, hachez les foies que vous mêlez avec persil, ciboule, morceau de beurre, sel, gros poivre; remettez-les dans le corps, & les faites cuire à la broche enveloppées de papier, faites bouillir un demi-quart d'heure dans de l'eau quatre ou cinq feuilles de laurier & les mettez ensuite faire un bouillon dans une sausse de coulis de veau. Servez dessus les cailles.

Entrée.

Cailles aux choux.

Faites-les cuire comme il est marqué ci après à l'article des choux, à cette différence que vous ne ferez point blanchir les cailles.

Entrée.

Cailles au grasin.

Prenez six ou sept cailles que vous flambez & videz, passez-les dans une casserole sur le feu avec un morceau de beurre, un bouquet de persil, ciboule, une demi-gousse d'ail, deux clous de girofle, une demi-feuille de laurier, thym, basilic, des champignons, mettez une bonne pincée de farine, mouillez avec un verre de vin blanc, du bouillon & du jus, ce qu'il en faut pour donner couleur, sel, gros poi-

Entrée.

Des Cailles ; à moitié de la cuisson, vous y mettez un ris de veau blanchi & coupé en gros dez, & Caille-fachevez de cuire, & faites réduire au point d'une sausse liée; votre ragoût étant fini de bon goût & bien dégraissé vous le servez dessus en gratin fait de cette façon : Hachez le foie des cailles, avec persil, ciboule, & les mêlez avec un peu de mie de pain, un morceau de beurre, sel, gros poivre, deux jaunes d'œufs; prenez le plat que vous devez servir, mettez cette petite farce dans le fond, le mettez ensuite sur un petit feu jusqu'à ce que cette farce soit gratinée, servez ensuite le ragoût dessus.

Cailles au Salspicon.

Entrée. Faites cuire des cailles à la broche ou dans une petite braise, & vous les servirez ensuite avec un ragoût au salspicon que vous trouverez ci-après à l'article des ragoûts.

Des Ortolans, Guinards & Gelinotes.

Des Ortolans Les ortolans sont des petits oiseaux très délicats & excellens, on en voit peu à Paris, ils se servent pour rôtis.

Guinards & Gelinotes. Les guinards & gelinotes sont aussi peu communs à Paris, ils se servent de même pour rôtis.

Des Grives.

Des Grives. Vous les plumez & les faites refaire sans les vider, elles se servent cuites à la broche avec des rôties dessous comme des mauviettes.

Vous en faites aussi des entrées différentes, comme des bécasses, vous n'avez qu'à vous en servir de la même façon.

Les Merles se servent aussi de même; il ne les faut point vider.

Des Pluviers.

Des pluviers Ils sont excellens quand ils sont gras, vous les plumez & piquez sans les vider; faites-

Les cuire à la broche avec des rôties de pain dessous ; quand ils sont cuits d'une belle couleur dorée, servez-les rôties dessous. Des pluviers

Si vous voulez les servir pour entrée de broche, faites une farce de ce qu'ils ont dans le corps, comme il est expliqué à l'article des bécasses : faites-les cuire de même & servez avec une même sausse & même ragoût.

Si vous voulez les servir à la braise, faites-les cuire comme les cailles & les servez de la même façon.

Des Vanneaux.

Ils se font cuire à la broche pour rôt, & se servent comme le canard sauvage. Des vanneaux.

Des Rouges-Gorges.

Oiseaux excellens, ils se servent pour rôts, comme les ortolans. Des Rouges-Gorges.



DU GIBIER A POIL.

DES LEVREUX ET LIEVRES.

Les levreaux se servent pour rôts, ôtez la peau & les videz, faites-les refaire sur de la braise & les piquez ; quand ils sont cuits, vous les servez avec une sausse au vinaigre, poivre & sel, que vous servez dans une saussière. Des Levreaux & Lievres.

Si vous voulez les mettre en entrée, quand ils sont cuits & refroidis vous en retirez des filets que vous mettez dans une poivrade liée, & servez pour entrée.

Vous les servez aussi en filets dans une sausse à l'échalote ou différentes sausses piquantes.

Les lievres se mettent en civet, vous les coupez par membres, gardez-en le sang il y en a ; faites-les cuire dans une casserole avec morceau de beurre, un bouquet bien garni, passez-le sur les feu, mettez-y une bonne pin-

Des Le-cées de farine & mouillez avec du bouillon ;
vre rux une chopines de vin blanc , assaisonnez du sel ,
 & *Lée*-poivre , quand il est cuit , si vous avez de son
vrés. sang mettez-le dedans & faites lier la sausse sur
 le feu comme une liaison , & servez à courre
 sausse.

Vous faites aussi des pâtés de lievre , gâteaux
 de lievre , pâtés de lievre à la Bourgeoise.

Pâté de Lievre à la Bourgeoise.

Dépouillez le lievre , gardez-en le sang , après
 l'avoir vuide coupez-le par membre & lardez
 par tout avec de gros lardons roulés dans le sel ,
 poivre , persil , ciboule , ail le tout haché ;
 mettez-le après dans une petite marmite avec un
 demi-verre d'eau-de-vie , un morceau de beurre ;
 faites-les cuire à petit feu , quand il est cuit &
 qu'il n'y a presque point de sausse , mettez-y le
 sang , faites-le chauffer sans qu'il bouille ,
 dressez le lievre dans ce que vous devez
 servir , servez le tout ensemble pour qu'il ne
 paroisse faire qu'un seul morceau , servez ce
 pâté froid pour enfremets.

Lievre est haricot.

Entrée. Dépouillez un lievre & le vuidez , gardez-
 en le foie après avoir ôté l'amer , coupez-le
 par morceaux , & mettez le tout dans une cas-
 serole avec un morceau de beurré , un bou-
 quet de persil , ciboule , une gouffe d'ail , trois
 clos de girofle , deux échalotes , une feuille
 de laurier , thym , basilic , passez-le sur le feu
 & y mettez plein une cuiller à bouche de fa-
 rine , mouillez avec un demi-septier de vin blanc ,
 deux cuillerées de vinaigre , deux ou trois ver-
 res d'eau ou du bouillon , faites cuire une heure ,
 ensuite vous avez des navets coupés proprement ;
 faites-les blanchir un demi-quart d'heure à l'eau
 bouillante & les mettez cuire avec le lievre ,
 assaisonnez de sel , gros poivre , rachevez de

faire cuire & réduire à courte sausse, ôtez le bouquet, & servez chaudement ; si le lievre est vieux tendre il faut mettre les navets en même-temps. & Lie-

Filets de Lievre en civet.

1785r

Vous prenez un lievre rôti que l'on a servi de la table, levez-en toutes les chairs & les coupez en filet ; concassez un peu les os & les mettez avec les flancs dans une casserole avec gros comme la moitié d'un œuf de beurre, quelques oignons en tranches, une gouffe d'ail, une feuille de laurier, deux clous de girofle, passez-les sur le feu & y mettez une bonne pincée de farine, mouillez avec un verre de bouillon, & deux verres de vin rouge, sel, poivre, faites bouillir une demi-heure & réduire à moitié, passez la sausse au tamis, mettez-y les filets de lievre avec un peu de vinaigre ; faites chauffer sans bouillir.

Levreau au sang.

En dépouillant & vidant un levreau, prenez garde d'en perdre le sang que vous mettez à part, coupez-le par membres & le lardez de gros lard si vous voulez, mettez-le dans une casserole avec le foie & gros comme un œuf de beurre, un bouquet de persil, ciboulé, une gouffe d'ail, deux échalotes, trois clous de girofle, une feuille de laurier, thym, basilic, passez-le sur le feu & y mettez une bonne pincée de farine, mouillez avec trois verres de bouillon, un demi-septier de vin rouge, une cuillerée de vinaigre, sel, gros poivre ; faites bouillir jusqu'à ce que le levreau soit cuit & qu'il reste peu de sausse, prenez le foie qui est cuit, écrasez-le bien & le mêlez avec le sang que vous avez gardé ; quand vous êtes prêt à servir, mettez-y le sang pour faire lier sur le feu sans bouillir, tout comme une liaison de jaunes d'œufs, ensuite vous y jeterez une

*Des Lé- demi-poignée de capres fines entières, & servez
vreaux chaudement.*

& Lié- Filets de Lievre à la poivrade.

vres.

*Hor
d'œuvr
ou En-
trée.*

Prenez un lievre ou levreau qui ait été cuit à la broche & que l'on a desservi de la table, vous enlèverez les chairs pour les couper par filets; si vous n'en avez point assez pour garnir un plat, vous laisserez les os & couperez les morceaux gros & d'égale grosseur, mettez-les dans une casserole avec une sausse à la poivrade de haut goût, faites-les chauffer sans bouillir, servez chaudement. Vous trouverez la sausse à l'article des sausses.

Des Lapins & Lapereaux, comment connoître les jeunes.

*Des
Lapins
& La-
pereaux*

Pour connoître un lapereau d'avec un lapin, il faut le tâter sur le dehors des pattes de devant au-dessus du joint, si vous y trouvez une grosseur comme une petite lentille, c'est une marque qu'il est jeune; vous les connoissez encore à la tête parce qu'ils ont le nez plus pointu, & l'oreille plus tendre; cette remarque n'est point si sûre que celle de la pate.

Pour le fumet il faut le fleurer au ventre, & l'usage vous apprendra à connoître les bons.

Vous connoissez le levreau d'avec le lievre de la même façon.

Des Lapins & Laperaux de plusieurs façons.

Les lapereaux se servent pour rôti, vous les dépoillez & vvidez & faites refaire sur de la braise; il faut les piquer & faire cuire à la broche, servez-les de belle couleur.

Ils vous servent aussi à beaucoup d'entrées différentes, comme en fricassée de poulets; coupez-les par membres & les faites dégorger long-tems dans l'eau, & faites-les cuire comme la poitrine de veau en fricassée de poulets.

page 97.

Vous en servez aussi de marins : après les avoir coupés par membres, faites-les mariner comme la cervelle de bœuf, page 29, & les servez de même.

Lapin au coulis de lentilles.

Coupez les par membres & les faites cuire avec bon bouillon, du petit lard, & un bouquet garni, sel & poivre fort peu.

Vous faites aussi cuire un litron de lentilles à la Reine, avec du bouillon, sans sel & quand elles sont cuites vous les passez à l'étamine avec leur bouillon, retirez ensuite le lapin & petit lard de sa cuisson, & passez ce bouillon dans le coulis de lentilles, faites-les réduire après sur le feu jusqu'à ce que vous le jugiez assez lié pour le servir.

Faites chauffer dedans le lapin & petit lard, & servez s'il est de bon goût dans une terrine.

Lapin en mitalate.

Coupez un lapin par membres, faites un petit roux avec une petite cuillerée de farine & un morceau de beurre, mettez-y les membres de lapin avec le foie, passez-les & mouillez avec un verre de vin rouge, deux verres d'eau & du bouillon, un bouquet de persil, ciboule, une gouffe d'ail, deux clous de girofle, thym, laurier, basilic, sel, gros poivre, faites cuire à petit feu, une demi-heure après vous y mettez une douzaine de petits oignons blanchis; si vous voulez y mettre une anguille coupée par tronçons, vous ne la mettez que lorsque le lapin sera cuit aux trois quarts, avant que de servir ôtez le bouquet, dégraissez la sausse & y mettez une bonne pincée de capres entières, un anchois haché, servez avec des croûtons passés au beurre: arrosez le tout avec la sausse.

Des
Lapins
& *La-*
pereaux

Lapereaux en hachis.

Hor-
d'œuvr

Prenez les restes de lapereaux rôtis que l'on a desservis de la table, levez-en toutes la chair, mettez avec, un peu de mouton rôti; hâchez le tout ensemble; prenez les os des lapereaux que vous coupez en petits morceaux, mettez-les dans une casserole avec un peu de beurre, quelques échalotes, une demi-gousse d'ail, thym, laurier, basilic, passez-le sur le feu & y mettez deux bonnes pincées de farine, mouillez avec un verre de vin rouge, autant de bouillon, faites bouillir un demi-heure à petit feu; passez la sauce au tamis & y mettez la viande hachée avec sel, gros poivre, faites chauffer sans bouillir, servez chaudement; vous garnirez si vous voulez le tour du hachis avec des croûtons frits comme ceux des épinards.

Hoos-
d'œuv-
re ou
Entrée.

Filets de Lapereaux aux concombres.

Prenez deux gros concombres que vous coupez en petites tranches le plus mince que vous pourrez, mettez-les dans une casserole avec deux cuillerées de vinaigre & du sel; faites-les mariner deux heures en les retournant de temps en temps; quand ils auront rendu leur eau, vous les presserez fort pour qu'il ne reste point d'eau, mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, deux échalotes, une feuille de laurier, thym, basilic, passez-les sur le feu en les retournant souvent jusqu'à ce qu'elles soient un peu colorées, mettez-y deux pincées de farine, mouillez avec deux verres de bon bouillon, laissez cuire à petit feu une bonne demi-heure, & que le ragoût soit un peu lié; ôtez le bouquet & y mettez des filets de lapereaux émincés, coupés comme les concombres; faites chauffer sans bouillir, assaisonnez de sel, gros poivre, & servez. Pour

Les filets vous prenez les restes de lapereaux rôtis que l'on a desservi de la table.

*Des
Lapins
& La-
pereaux*

Filets de lapereaux en salade.

Prenez des mics de pain que vous coupez proprement comme de gros lardons de lard, mettez-les dans une casserole pour les passer sur le feu avec du beurre jusqu'à ce qu'ils soient d'une belle couleur dorée, mettez-les égouttes, vous avez des restes de lapereaux cuits à la broche que l'on a desservis de la table, levez-en toute la chair pour les couper en gros filets ; prenez le plat que vous devez servir, arrangez proprement dessus les filets de pain, ceux de lapereaux & deux anchois bien lavés & coupés en très-petits filets & des capres entiers, si vous avez de petits oignons blancs cuits dans le pot, vous les morcez & entremêlez le tout l'un avec l'autre le plus proprement que vous pourrez en dessein, & l'assaisonnez de sel, gros poivre, huile & vinaigre. Ordinairement on ne les assaisonne que sur la table.

Lapins aux petits pois.

Coupez-les par morceaux & les faites cuire comme les poulets aux petits pois que vous trouverez ci-devant, page 144.

Entrée.

Lapins en papillotes.

Prenez un lapereau tendre que vous coupez par membres, mettez-le mariner avec persil, ciboule, champignons, une pointe d'ail, le tout haché, sel, gros poivre, de l'huile fine, enveloppez chaque morceau avec de leur assaisonnement, une petite bande de lard dans du papier blanc, beurrez ou huilez le papier en dehors, faites cuire à très-petit feu sur le gril en mettant encore une autre feuille de papier graissée dessous, servez avec le papier.

*Hors-
d'œuvre
Entrée.*

*Des
Lapins*

Lapereaux aux gites.

& Na- Farcissez deux lapereaux avec leurs foies, un
pereaux morceau de beurre, persil, ciboule, champi-
gnons, le tout haché, sel, gros poivre, cou-
tez-les, & troussés les pattes dessous le ven-
Entrée. tre & celles de devant sous le nez, mettez-y
des brochettes pour les faire tenir, faites-les
cuire avec un verre de vin blanc, du bouil-
lon, un bouquet garni, sel, gros poivre, lors-
qu'ils sont cuits, passez la sausse au tamis, dé-
graissez-la & y mettez un peu de coulis, faites
réduire au point d'une sausse. Dressez sur les
lapereaux comme s'ils étoient au gite.

Lapereaux en caisses.

Entrée. Coupez-les par membres & les faites cuire
en ragoût, & vous les finirez comme les pi-
geons en sur-tout que vous trouverez ci-devant,
page 184.

Lapereaux aux fines herbes.

Entrée. Coupez-les par membres, & les mettez dans
une casserole avec persil, ciboule, champignons,
une gouffe d'ail, le tout haché, un morceau
de beurre, thym, laurier, basilic haché com-
me en poudre; passez-les sur le feu, mettez-y
une pincée de farine, mouillez avec un verre
de vin blanc, un peu de jus & du bouillon,
sel, gros poivre; faites cuire & réduire au point
d'une sausse; quand vous êtes prêt à servir,
prenez les foies qui ont cuits avec la fricassée,
écrasez-les & les mettez dans la sausse.

Lapereaux au gratin.

Entrée. Faites-les cuire comme les précédons, à cette
différence que les fines herbes doivent être en
bouquet & point hachées; vous les servirez sur
un gratin fait comme celui des cailles au gratin
ci-devant, page 194.

*Lapereaux à l'Espagnole.*Des
Lapins
& La-
pereaux

Faites les cuire étant coupés par membres avec un demi-verre de vin blanc, un peu de bouillon, un bouquet garni, sel, poivre, ensuite vous le servirez avec une sausse à l'Espagnole, que vous trouverez à l'article des sausses.

Lapereaux en galentine.

Il faut les désosser à forfait, & les finir comme le cochon de lait en galentine que vous trouverez ci-devant, page 129. Quand vos lapins seront cuits, si vous voulez les servir pour entrée, vous les retirez tout chauds pour les bien essuyer de leur graisse, & les servirez avec une sausse à l'Espagnole; ordinairement on les sert pour entremets froids, pour lors vous les laissez refroidir dans leur cuisson comme il est dit pour le cochon de lait.

Entrée

Entre-
mets
froid ou
Entrée.*Lapereaux en hatelet.*

Coupez-les par membres & les faites cuire avec un demi-verre de vin blanc, du bouillon, un bouquet garni, sel, gros poivre; lorsqu'ils sont cuits faites réduire la sausse pour qu'elle s'attache après la viande; mettez refroidir, embrochez-les à des petites brochettes, trempez-les dans de l'œuf battu, panez-les & les retrempez dans de la graisse pour les paner une seconde fois, faites les griller de belle couleur. Servez à sec avec les brochettes.

Entrée.

Lapereaux en poupeton.

Faites un ragoût bien lié d'un lapereau coupé par membres, avec un ris de veau, champignons; quand il est fini & froid, vous avez une farce faite comme celle du pain de veau que vous trouverez ci-devant, page 196. Vous finirez votre poupeton de lapin de la même façon que le pain de veau.

Entrée.

Des

Lapins

Lapereaux roulés aux pistaches.

Entrée. Désossez à forfait un ou deux lapereaux & faites une farce de leurs foies avec quelque autre viande cuite, de la mie de pain passée dans du lait, persil, ciboule, champignons, sel, poivre, liez de quatre jaunes d'œufs, étendez cette farce sur les lapereaux, roulez-les ensuite & les ficalez, faites-les cuire avec un peu de vin blanc, du bouillon, un bouquet garni; la cuisson faite, dégraissez la sausse, & la passez au tamis: mettez-y un peu de coulis pour la lier, faites réduire au point d'une sausse; en servant sur les lapereaux, mettez-y environ deux douzaines de pistaches échaudées.

Lapereaux en tortue.

Entrée. Videz un lapin, laissez le foie & ôtez l'amer, désossez le lapin seulement dans le milieu du rable, faites un trou à la peau pour y faire passer la moitié du devant du lapin, il se trouvera renversé & prendra la figure d'une tortue, ficalez-le, & le mettez cuire avec un verre de vin blanc, un peu de bouillon, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, deux clous de girofle, thym, laurier, basilic, sel, poivre; la cuisson faite, passez la sausse au tamis, dégraissez la & y mettez un peu de coulis pour la lier, faites réduire au point d'une sausse. Servez sur le lapin.

Lapereaux en bigarrure.

Entrée. Ayez un ou deux lapereaux que vous dépouillez & videz, hachez les foies pour en faire une farce avec du lard rapé, un peu de beurre ou moëlle de bœuf, persil, ciboule & salette hachés, sel, gros poivre, liez cette farce de trois jaunes d'œufs pour la mettre dans le corps du lapereau que vous cousez pour qu'elle ne sorte pas & les faites refaire sur de la brai-

Le. coupez des filets de mie de pain de la longueur des lapereaux avec autant de filets de petit lard, bien entelardé, couvrez-en tout le corps des lapereaux en mettant un filet de pain & un filet de petit lard, de façon que l'on ne voie que la tête des lapereaux; enveloppez-les avec deux feuilles de papier bien beurré pour les faire cuire à petit feu à la broche; quand ils seront cuits & le pain un peu rissolé, ôtez le papier pour les servir avec les filets de pain, le petit lard & le jus de leur cuisson où vous ajouterez un filet de verjus.

Lapin à la Bourgeoise.

Coupez-le par membres & le mettez dans une casserole avec un morceau de beurre, un bouquet garni; de champignons, & culs d'artichauts blanchis, passez le tout sur le feu; mettez-y une pincée de farine, mouillez avec du bouillon, un verre de vin blanc, sel, poivre.

Entrée.

Quand il est cuit & qu'il n'y a plus de fausse, mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs délayés avec du bouillon, un peu de persil haché; servez assaisonné de bon goût.

Les Lapins se servent comme les lapereaux, si c'est pour ragoût où ils ont le temps de cuire.

Ils ne sont pas bons pour la broche, ni marinés, ni en papillotes & en caisse.

Boudin de Lapin.

Prenez trois demi-septiers de lait que vous faites bouillir avec trois oignons coupés en tranches, de la coriandre, persil, ciboule entiere, thym, laurier, basilic, faites réduire ce lait à un tiers, quand il est réduit & passé au tamis, mettez dedans plusieurs foies de lapins hachés, une demi-livre de panne coupée en petits carrés; un peu de sel fine & fines épices, mêlez dix jaunes d'œufs; faites chauffer le tout sur un petit feu en le remuant tou-

Hors-d'œuvre

Des Lapins & La-pereaux jours ; quand tout est bien mêlé & point trop chaud , vous entonnez ce boudin dans des boyaux de cochon d'environ huit pouces de long , ne les emplissez qu'aux deux tiers ; parce qu'en cuisant ils renfleront & feroient crever votre boudin.

Quand ils sont prêts , mettez les cuire dans de l'eau bouillante pendant un quart d'heure.

Pour voir s'ils sont cuits vous les piquerez un peu avec une épingle , s'il en sort de la graisse , c'est marque qu'ils sont cuits , vous les retirerez dans de l'eau fraîche , & les mettrez après sur un plat pour les faire griller.

Ils se servent à sec pour hors-d'œuvre.

De la viande noire , appelée Venaison.

De la viande noire. Je ne ferai pas une grande explication sur la viande noire sauvage , parce qu'elle est fort peu en usage chez les Bourgeois , l'on y comprend ordinairement ;

Le Chevreuil.

Le Cerf.

Le Daim.

La Biche.

Le Sanglier.

Le Faon.

Le Marcassin.

Le Cerf , la Biche , le Chevreuil , le Daim , le Faon , se préparent tous de la même façon ; les quartiers de devant & de derrière se servent marinés & cuits à la broche , la marinade se fait avec vinaigre , sel , poivre & un peu d'eau.

Vous les servez aussi en bœuf à la mode en pâté froid , & en pâté en pot.

Du Sanglier.

La hure qui sert à faire un entremets froid des plus estimés , se fait cuire comme la hure de cochon , les pieds se mettent à la sainte Menehould comme les pieds de cochon , le reste comme le filet.

Les quartiers de derrière & de devant se servent cuits à la broche après les avoir fait mar-

riner; en pâté froid, en civet, en bœuf à la mode *De la viande*
& en pâté en pot.

Le Marcaffin se fert piqué pour un beau plut noire. de rôr.

Hachette de toute forte de viande cuite à la broche.

Prenez de la viande cuite à la broche; telle *Ha*
que vous l'aurez, soit viande de boucherie ou *chette*
volaille ou gibier, vous la couperez par tran- *de toue*
ches fort minces, mettez-la dans une casserole *forte de*
avec un peu de persil, ciboule, échalotes, *viandes*
champignons, le tout haché, un peu de bon *cuites*
bouillon, sel, gros poivre, faites mijoter le *à la*
tout sur le feu pendant un quart d'heure: pre- *broche.*
nez le plat que vous devez servir, mettez-y un
peu de la sauffe de votre viande avec de la mie
de pain, arrangez votre viande sur la mie de
pain & remettez sur la viande encore une peu
de mie de pain, faites attacher sur un feu doux
jusqu'à ce qu'il se fasse un petit gratin au fond
du plat: vous mettez ensuite le reste de la sauffe
avec un filet de verjus.



CHAPITRE X.

Du Poisson de mer & d'eau douce.

Après la description des viandes terrestres *De*
dont je viens de démontrer l'usage, il est *Poisson*
temps de passer à celles qui nous servent les *de mer*
jours maigres par la variété des poissons tant *& d'eau*
de mer que d'eau douce, & les changemens *douce.*
que l'on en peut faire pour diversifier nos ta-
bles: je commencerai par la marée, comme
celle qui nous fournit avec plus d'abondance.

Le Turbot.

Le Saumon.

La Barbute.

L'Esturgeon.

L'Alose.	Le Thon & la Thon-
Le Cabiliot ou Morue	tine.
fraîche.	La vive.
La Raie.	La Macreuse.
La Merluche.	La Sardine.
La Morue salée.	Le Rouget.
La Limande.	Le Harang-frais.
Le Carlet.	Le Merlan.
La Sole.	L'Anchois.
La Plie.	Le Bar.
Le Mulet ou Surmulet.	Le Vaudrouil.
L'Eperlan.	La Lubine.
Le Maquereau.	

En coquillage.

L'Ecrevisse de mer.	Les Moules.
Les Homars.	Les Huitres.

Du Turbot & barbue, comment accommoder.

Du Tu- Ils se préparent l'une & l'autre de la même
bot & façon.

Barbue. Vous les faites cuire dans une casserole de la grandeur de votre poisson, moitié saumure & moitié lait, mettez-en suffisamment pour que votre poisson trempe, faites-le bouillir très-doucement qu'il ne fasse que frémir sur les bords, autrement le poisson se romproit; quand il fléchit sous les doigts votre poisson est cuit, servez-le à sec sur une serviette, garni de persil verd autour, pour un plat de rôti.

Si vous voulez le servir pour entrée.

Entrée. Si c'est en maigre, vous le mettez dans le plat que vous devez servir, & mettez dessus une fausse à l'huile, vous mettez dans une casserole de l'huile, fine, sel, gros poivre, un filet de vinaigre, faites chauffer la fausse sans qu'elle bouille, & servez dessus le turbot.

Turbot aux capres.

Mettez dans une casserole un bon morceau

de beurre, une pincée de farine, sel, gros *Du Tur-*
 poivre, un anchois lavé & haché, & des ca-^{bot} &
 pres fines, remuez la sausse sur le feu jusqu'à *Barbue*
 ce qu'elle soit liée sans qu'elle bouille, & servez
 dessus le *Turbot*.

*Vous pouvez aussi le servir avec une sausse à
 la bechamel.*

Faites réduire trois demi-septiers de crème à
 moitié, mettez-y un peu de sel, & servez dessus
 le turbot.

*Vous le servez encore avec une sausse hachée
 maigre, ou avec un ragoût d'écrevisses.*

Turbot & Barbue au gras.

Si vous voulez les faire cuire de la même
 façon qu'en maigre, ils seront plus naturels &
 couteront moins.

Vous mettrez dessus différentes sausse grasses,
 comme sausse

A l'Espagnole.

& petits œufs.

Sausse hachée.

Ragoût au salpicon.

Sausse au vin de Cham-

Ragoût d'Huitres.

pagne, ou ragoût

De Truffes.

de crête.

De Mousserons.

Ragoût de ris de veau

*Pour les faire cuire en maigre, faites une sau-
 meure de cette façon.*

Mettez dans une casserole une bonne poi-
 gnée de sel, une pinte d'eau, ail, racines, oi-
 gnons, toutes sortes de fines herbes, persil,
 ciboule, girofle, faites bouillir le tout ensen-
 ble à petit feu une demi-heure; laissez-le re-
 poser après & le tirez au clair, passez-le au
 tamis, vous mettez après deux fois autant de
 lait dans cette saumure, & faites cuire dedans
 votre poisson à très-petit feu qu'il ne fasse que
 frémit.

*Toutes sortes de cour-bouillons blancs pour le
 poisson se font de la même façon.*

Du Turbot & Barbue cuits au gras.

Mettez-le dans une turbottière, avec bonnes tranches de veau, sel, poivre, un bouquet garni de toutes sortes de fines herbes, & le couvrez par tout de bardes de lard; faites-le suer à petit feu; & y mettez après un verre de vin Champagne, quand il est cuit vous le servez avec différentes fausses grasses, ou ragoûts.

Si vous le voulez servir dans son naturel.

Entrée. Quand il est cuit, vous le dressez dans le plat que vous devez servir, vous passez sa cuisson au tamis, dégraissez-la, & mettez dedans deux cuillerées de coulis.

Si elle est trop longue, faites-la réduire, & servez dessus le turbot.

Si vous les servez de cette façon, ne mettez que très-peu de sel dans sa cuisson.

Du Saumon frais, comment l'accommoder.

Du Saumon frais. Il se couvre en tranche, ou bardes, vous le faites mariner avec un peu d'huile ou bon beurre, sel, poivre, faites-le griller en l'arrofant de sa marinade, & servez dessus des fausses ou ragoûts, comme il est expliqué pour le turbot.

Vous le servez aussi cuit au court-bouillon avec les mêmes fausses ou ragoûts.

Si vous le servez pour un plat de rôti, vous ne l'écaillerez point, quand il sera cuit, mettez-le à sec sur une serviette, & du persil verd autour.

Entrée. Si c'est pour entrée, il faut l'écailler & laisser le morceau entier comme pour rôti, le court-bouillon pour le faire cuire se fait en mettant dans une petite marmite, suivant comme votre morceau de poisson est gros, du vin blanc, du bouillon maigre, racines, oignons en tranches, un bouquet garni, sel, poivre, un morceau de beurre, ficelez votre poisson & le faites cuire dans ce court-bouillon.

Toutes sortes de poissons au court-bouillon se font cuire de même. *De Saumon frais.*

Saumon en caisses.

Prenez deux tranches de Saumon frais de l'Entrée. *Entrée.*
 aisseur d'un bon demi-doigt, mettez-le mariner une heure avec de l'huile fine, persil, ciboule, un peu de champignons, une demi-gousse d'ail, une échalote, le tout haché très-fin, une demi-feuille de laurier, thym, basilic haché comme en poudre; sel, gros poivre, ensuite vous faites une caisse de papier blanc de la grandeur de deux tranches de saumon, frottez-le dessous avec de l'huile, & la mettez sur un plat, mettez le saumon dans la caisse avec tout son assaisonnement, panez-le dessus avec de la mie de pain, mettez cuire au four, ou sinon vous mettez le plat sur un petit fourneau avec un couvercle de tourtière & du feu dessus; quand le saumon sera cuit & le dessus d'une belle couleur dorée, vous y mettez un grand jus de citron en servant; si vous voulez y mettre une sausse à l'Espagnole, il faudra dégraisser la cuisson du saumon avant que de la mettre.

De l'esturgeon, comment l'accommoder.

Il se sert cuit à la broche; vous le faites *De l'Es-*
 mariner deux ou trois heures avec une marinade *turgeon.*
 ordinaire.

Pour la faire vous mettez dans une casserole un morceau de beurre manié de farine, sel, poivre, persil, ciboule, ail, fines herbes, clous de girofle, un demi-septier d'eau, un peu de vinaigre, faites chauffer la marinade sur le feu en la remuant.

Quand elle est tiède, mettez dedans l'esturgeon, quand il est assez mariné, faites-le cuire à la broche & le servez avec toutes sortes de bonnes sausses maigres.

De l'Es- Vous pouvez aussi les faire cuire au court-
surgeon. bouillon, comme le saumon, & le servir avec
les mêmes sausses maigres.

Esturgeon au gras à la broche.

Lardez-le de gros lard, & le servez avec toutes sortes de bonnes sausses, comme à l'italienne, à l'Espagnole, à la ravigore; ou ragoûts de truffes, morille, mousserons, de ris de veau, de crêtes & petits œufs,

Esturgeon à la braise.

Entrée.

Mettez-le dans une petite marmite avec tranches de veau & bardes de lard, un demi-septier de vin blanc, un bouquet garni, oignons, racines, sel, poivre, du bon bouillon.

Quand il est cuit, servez-le avec la même sausse ou même ragoût que quand il est cuit à la broche.

Esturgeon en matelote.

Entrée.

Coupez des mies de pain en rond de la grandeur d'un petit écu, passez-le sur le feu avec du beurre jusqu'à ce qu'elles soient d'une belle couleur dorée, & le mettez égoutter, prenez un morceau d'esturgeon que vous coupez en petites tranches un peu minces, mettez-les dans un plat, arrangez sans être les unes sur les autres avec un morceau de beurre, sel, gros poivre, faites-les cuire à petit feu, & à mesure qu'elles sont cuites d'un côté, vous les retournez de l'autre; il ne faut qu'un quart d'heure pour la cuisson, ôtez-les du plat & y mettez un peu de farine que vous remuez avec le beurre, & ensuite de l'échalote, persil, ciboule, le tout haché; mouillez avec deux verres de vin rouge, faites bouillir le tout ensemble un quart d'heure, remettez l'esturgeon dans la sausse pour le faire chauffer sans bouillir, jetez-y un peu de capres hachées & garnissez les

bords du plat avec vos croûtons de pain frit, *De l'Es-*
vous aurez soin de les arroser un peu par-des-*surgeon-*
sus avec de la sausse.

De l'Alose, comment l'accommoder.

Les aloses de semé sont estimées les meilleu- *De*
res, vous les servez entières ou par moitié. *P Alose.*
 Si vous voulez les servir pour un plat de *Rôt.*
 rôti, vuidez-les & ne les écaillez point, fai-
 tes-les cuire dans un court-bouillon comme le
 saumon.

Quand elle est cuite, servez-la sur une ser-
 viete, garnie de persil verd.

Si c'est pour entrée, écaillez-la & la servez *Entrée.*
 avec différentes sausses, comme aux capres, à
 l'huile, à l'Italienne.

Vous la faites aussi cuire sur le gril, après l'a-
 voir écaillee & vuidee, fendez-la un peu par
 le dos & la faites mariner avec un peu d'huile
 ou un peu de beurre, sel, poivre, faites-la
 griller & l'arrosez de temps en temps avec de
 la marinade.

Quand elle est cuite, cela se connoît quand
 l'arête n'est plus rouge, vous la servez dessus
 un ragoût de farce assaisonné de bon goût ;
 étant grillée, vous pouvez aussi la servir avec
 une sausse aux capres & aux anchois.

Du Cabiliot, comment l'accommoder.

Le cabiliot ou morue fraîche se fait cuire *Du Ca-*
 dans un court-bouillon blanc comme le turbot. *biliot.*
 Voyez ci-devant, page 209.

Servez-le dans le même goût & même sausse
 ou même ragoût tant en gras qu'en maigre.

Morue fraîche en Dauphin au ragoût de laitances
de carpes & pointes d'asperges.

Prenez une morue bien fraîche, que vous *Morue*
 écaillez & vuidez, il faut la ciselex & l'essuyer, *fraîche.*
 vous la faites après mariner deux heures avec

Morue huile fine , sel , poivre , persil & ciboules *fraîche.* tieres , une gousse d'ail , une feuille de laurier.

Prenez ensuite une brochette de fer , que l'on appelle hatelet ; passez-la dans la morue fraîche , *Entrée.* en commençant par les yeux ; le milieu du corps , & finissez par la queue , en lui faisant prendre la figure d'un Dauphin.

Mettez-la sur une tourtière , & l'arrosez de sa marinade.

Faites la cuire au four.

Quand elle est cuite , retirez le hatelet & la dressez sur le plat que vous devez la servir.

Servez dessus un ragoût frit de cette façon.

Prenez trois laitances de carpes , que vous faites bouillir un moment dans l'eau ; prenez aussi des pointes d'asperges aussi bouillies un moment dans l'eau , mettez le tout dans une casserole avec un bon morceau de beurre , des champignons , un bouquet de persil , & ciboules , passez-le par le feu , & y mettez une pincée de farine , & mouillez avec un verre de vin blanc & bon bouillon maigre.

Quand votre ragoût est cuit , la sauce réduite & assaisonnée de bon goût , mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs & de la crème , faites lier la sauce sur le feu , & servez dessus la morue.

De la Raie. Pour le mieux , ne mettez vos asperges que quand le ragoût est presque fini.

De la Raie , comment l'accommoder.

La bouclée est estimée la meilleure , & se sert de plusieurs façons , comme les autres raies.

La façon la plus Bourgeoise se fait en la mettant cuire dans un chaudron , dans de l'eau , du vinaigre , quelques tranches d'oignons , un peu de sel , après l'avoir bien lavée avec de l'eau fraîche , & l'amer de foie ôtés , ne lui faites faire que deux bouillons , pour qu'elle ne cuise point trop , retirez la ensuite sur un plat pour l'é-

Plucher ; coupez le bord pour la propreté. *De la Raie.*
 Si elle n'étoit point assez cuite, après l'avoir épluchée, c'est ce que vous connoîtrez si elle se trouve trop ferme & que l'arête en soit rouge, ce qui ne doit pas être si la raie est bien fractée, remettez-la sur un fourneau avec un peu de son court-bouillon ; quand vous êtes prêt à la servir, égouttez-la, & servez dessus telle sausse que vous jugerez à propos, comme sausse au beurre avec des capres & anchois, sausse à l'huile, sausse au beurre noir & persil frit.

Pour cette dernière sausse, vous faites chauf. *Entrée*
 fer la raie dans le plat que vous devez servir avec du vinaigre, sel & un peu de gros poivre ; mettez par-dessus le beurre noir & persil frit autour,

Raie à la sainte Menchould.

Arrachez-en la peau & la coupez par morceaux larges de deux doigts, faites-la cuire une demi-heure à très petit feu, mettez dans une casserole un morceau de beurre avec une cuillerée de farine que vous délayez ensemble, mouillez peu à peu avec une chopine de lait, assaisonnez de sel, poivre, un bouquet de persil, ciboule, une gouffe d'ail, deux échalotes, trois clous de girofle, thym laurier, basilic, oignons en tranches, racine en zeste ; faites bouillir un bon quart-d'heure & ensuite vous y mettez votre raie pour la faire cuire, la cuisson faite, trempez la raie dans le plus gras de la sausse pour la paner & griller en l'arrofant avec un peu de beurre ; servez à sec & une remoulade dans une saussière. Vous trouverez la remoulade dans l'article des sausses. *Entrée*

Raie marinée frite.

Arrachez la peau & la coupez par morceaux comme la précédente pour la faire mariner deux

De la Raie. ou trois heures avec un peu d'eau du vinaigre, sel, poivre, persil, ciboule, une gouffe d'ail, oignons en tranches, zestes de racines, clous de girofle; ensuite vous l'égouttez & essuyez pour la fariner & faire frire. Servez avec persil frit.

Raie à la sausse de son foie.

Entrée. Faites-la cuire comme il est dit à la page 214. Pour la sausse la ferez de cette façon, mettez dans une casserole, persil, ciboule, champignons, une pointe d'ail, le tout haché très-fin, un peu de beurre, passez des quelques tours sur le feu, & y mettez une bonne pincée de farine, ensuite un morceau de beurre, capres & un anchois hachés, le foie de la raie cuit & écrasé, sel, gros poivre mouillez avec de l'eau ou du bouillon, faites lier sur le feu. Servez sur la raie.

Raie au fromage.

Entrée. Arrachez la peau à une belle moitié de raie bûchée, coupez-la en quatre morceaux égaux & la lavez, faites-la cuire avec un demi-septier de lait & gros comme la moitié d'un œuf de beurre manié de deux pincées de farine, une gouffe d'ail, deux clous de girofle, deux échalotes, une feuille de laurier, thym, basilic, peu de sel, poivre; faites bouillir avant que de mettre la raie, (pour la cuire il faut peu de temps) retirez-la de la sausse pour l'égoutter, passez-la sausse au tamis & la faites réduire au point d'une sausse liée, mettez-en la moitié dans le fond du plat que vous devez servir, & par-dessus une petite poignée de fromage de gruyere rapé, arrangez dessus les morceaux de raie, & entre la raie vous avez pour garni une douzaine de petits oignons blancs cuits au bouillon & bien égouttés & des petits morceaux de pain frits coupés en rond, vous

vous les entremêlez l'un avec l'autre arrangés *De*
 proprement, mettez par-tout par dessus le restant *la Raie.*
 de la saussé, couvrez avec du fromage de gruyere
 rapé ou du parmesan ; si vous voulez pour le
 mieux, mettez votre plat sur un petit feu, qu'il
 bouille bien doucement jusqu'à ce qu'il n'y ait
 presque plus de saussé, glacez le dessus avec une
 péle rouge ou un couvercle de tourtiere couvert
 d'un bon feu ; quand le dessus sera d'une belle
 couleur dorée, servez.

De la Merluche, comment l'accommoder.

La merluche la plus blanche est estimée la *De*
 meilleure ; avant que de la mesurer tremper, *De*
 battez-la bien par-tout avec un marteau pour *la Mer-*
 l'attendrir : faites-la tremper plusieurs jours en la *luche.*
 changeant d'eau, vous la faites cuire un moment
 avec de l'eau de riviere, retirez-la & la mettez en
 morceaux par feuillet.

La saussé à la Gascogne est celle qui convient *Entrée.*
 le mieux Mettez la merluche dans une casserole
 avec de l'huile fine & autant de bon beurre, gros
 poivre, un peu d'ail & de sel si elle est trop
 douce ; mettez la casserole sur un fourneau ou la
 remuant sans cesse jusqu'à ce que le beurre soit
 lié avec l'huile, & la mangez dans le moment,
 parce que cette saussé, à mesure qu'elle se re-
 froidit, se tourne.

De la Morue salée, comment l'accommoder.

Pour connoître la bonne morue, il faut *De la*
 choisir la chair blanche, un peu noire, de *Morue*
 grands feuillet ; il faut la laver après l'avoir *salée.*
 écaillée ; faites-la cuire un moment dans un
 chaudron avec de l'eau de riviere, mettez-la
 après égoutter, & la lavez par feuillet, ou la
 laissez entiere si vous voulez ; mais la façon n'en
 est pas si propre.

Vous la servez avec telle saussé que vous
 voudrez ; mettez dans une casserole un peu de sa-

De la Morue salée. Prenez un morceau de beurre, un peu de poivre, délayez-la avec un peu de lait, mettez-y après du verjus en grain, faites hier la fausse sur le feu, mettez-y après la morue pour lui faire prendre goût & servez.

Entrée. Dans une autre saison, à la place du verjus, mettez-y persil & ciboule hachés.

Morue à la Maître d'Hôtel.

Entrée. Prenez l'endroit de morue que vous voulez, après l'avoir écaillée & lavée, vous la mettez à l'eau fraîche dans un poëlon ou chaudron, mettez-la sur le feu; quand elle sera prête à bouillir, écumez-la & l'ôtez du feu aussi-tôt qu'elle boit, couvrez-la avec un torchon pendant un demi-quar d'heure, ensuite vous la retirez de l'eau pour la faire égoutter mettez-la sur un plat avec du persil, ciboule hachée, gros poivre, muscade rapée, un bon morceau de beurre, une cuillerée de verjus; faites chauffer en la retournant & la servez tout de suite.

Queue de Morue farcie.

Grosse Entrée. Mettez dans une casserole deux grandes poignées de mie de pain passée à la passoire avec une chopine de lait, faites bouillir & dessécher sur le feu jusqu'à ce que la mie de pain soit bien épaisse, mettez refroidir, après vous y mettez gros comme un œuf de beurre, persil, ciboule hachée, sel, poivre & six jaunes d'œufs, prenez une queue de morue & la faites cuire à l'eau comme la précédente, après qu'elle est égouttée, vous en prenez toute la chair & ne laissez que l'arête, levez-la par filets, mettez dans une casserole gros comme un œuf de beurre avec des champignons coupés en filets, persil, ciboule, deux échalotes, une demi-gousse d'ail, le tout haché, passez-le sur le fen, mettez-y une demi-cuillerée de

farine , mouillez avec un demi-septier de lait , *De la*
 du gros poivre , faites bouillir jusqu'à ce que la *Morue*
 fausse soit épaisse , alors vous y mettez la *salée*.
 morue avec trois jaunes d'œufs , faites lier sur le
 feu sans bouillir , & mettez refroidir , prenez le
 plat que vous devez servir mettez-y dessus
 l'arête de la queue , & le petit bout de la queue ,
 vous l'envelopperez d'un papier beurré , faites un
 bord sur tous les tours de l'arête avec une partie
 de la farce , mettez le ragoût de morue dans le
 milieu , couvrez-le par dessus avec le restant de la
 farce de façon que l'on ne voie point le ragoût &
 que cela vous forme une queue de morue , unissez
 par-tout avec un couteau trempé dans l'œuf battu ,
 panez avec de la mie de pain , faites cuire &
 prendre couleur au four ou dessus un couvercle
 de four de campagne ; quand elle sera cuite de
 belle couleur , servez ; les bords du plat bien
 effuyés , vous pouvez y mettre dans le fond une
 fausse faite avec un verre de bon bouillon , gros
 comme une noix de beurre manié de farine , une
 cuillerée de verjus , peu de sel , gros poivre ;
 faites lier sur le feu.

Morue à la Provençale.

Prenez de la morue cuite à l'eau bien égouttée, *Entrée.*
 prenez le plat que vous devez servir , mettez
 dans le fond de l'échalote un peu d'ail , persil ,
 ciboule , du citron en tranches la peau ôtée , du
 gros poivre , deux cuillerées d'huile , gros
 comme la moitié d'un œuf de beurre , arrangez
 la morue dessus , remettez par-dessus le même
 assaisonnement que dessous , & panez ensuite
 avec de la chapelure de pain , mettez le plat sur
 un petit feu pour qu'elle bouille doucement ,
 faites-lui prendre couleur par-dessus avec une pêle
 rouge ou un couvercle de tourtière.

De lr
Morue.
salée.

Morue au beurre noir.

Entrée. Faites-la cuire dans de l'eau & égouttez ; mettez-la sur le plat que vous devez servir avec un demi-verre de vinaigre , autant de bouillon , du gros poivre , faites-la bouillir un demi-quart d'heure , & mettez dessus du beurre roux bien chaud avec du persil frit.

Morue à la sausse aux capres & anchois.

Faites cuire votre morue dans de l'eau , après l'avoir égouttée , dressez-la chaudement dans le plat que vous devez servir & mettez par-dessus une sausse aux capres & anchois. Vous trouverez la façon de la faire à l'article des sausses.

Morue à la crème.

Entrée. Faites-la cuire dans l'eau , après qu'elle est égouttée vous la levez par feuillets , mettez dans une casserole un bon morceau de beurre , une demi-cuillerée de farine , une pointe d'ail hachée , du gros poivre , mouillez avec de la crème ou du lait , faites lier la sausse sur le feu & y mettez ensuite les filets de morue ; faites chauffer & servez.

Entrée. Si vous voulez la paner , vous mettez un peu plus de beurre & trois jaunes d'œufs , dressez-la dans le plat que vous devez servir , panez le dessus & lui faites prendre couleur dessous un couvercle de tourtière.

Tourte de Morue.

Entrée. La morue étant cuite à l'eau , égouttée & refroidie , mettez-la par feuillets dans la pâte avec du beurre , gros poivre , un bouquet garni , la tourte étant cuite , vous ôtez le bouquet , mettez dans la tourte une sausse à la crème comme la précédente.

*Morne en Stinquerque.*De la
Morue
salée.

Prenez le plat que vous devez servir, mettez dans le fond un peu de beurre avec persil, ciboule, un peu d'anchois, une pointe d'ail, le tout haché, gros poivre, & quelques capres entiers, couvrez le tout avec de la morue, vous ferez plusieurs couches de cette façon jusqu'à ce que le plat soit plein; panez le dessus avec de la mie de pain, & faites un peu bouillir sur un petit feu, & un couvercle de tourtière par dessus pour lui donner couleur.

Entrée.

Morue marinée frite.

Faites-la cuire à l'eau & la lavez par feuillets; faites-la mariner & frire comme la raie, ci-devant page 215, à cette différence qu'il ne faut que peu de sel dans la marinade.

Entrée.

Morue en beignets.

Ayez de la morue cuite & à l'eau bien égoutée, prenez-en les plus grands feuillets pour les tremper dans une pâte faite avec de la farine, du vin, un peu d'huile & très-peu de sel, faites frire. Servez garni de persil frit.

Hors.

En

trée.

De la Limande, la Sole, le Carlet & la Plie.

Ces quatre sortes de poissons s'accoutument tous de la même façon, après les avoir écaillés, vidés & bien lavés, essuyez-les dans un linge blanc, fendez-les sur le dos auprès de l'arête, fendez-les après pour les faire cuire dans une friture bien chaude & un feu clair; si vous les laissez languir sur le feu, votre poisson sera molasse & gras, c'est à quoi vous devez prendre garde pour toutes sortes de fritures.

De la

Liman-

de, le

sole, le

Carlet

& la

Plie.

Quand il est cuit de belle couleur, retirez le sur un linge & le servez sur une serviette pour un plat de rôti.

Entrée.

Ces sortes de poissons se peuvent encore ser-

De la vir pour entrée quand ils sont frits, en mettant Limandes dessus une fausse aux capres & anchois, ou une de, la fausse à l'huile.

Sole, le Carlet & la pignons. En gras, avec une fausse hachée ou quelques petits ragoûts comme ris de veau & champignons.

plie. Ils se servent encore cuits sur le gril après les avoir marinés avec de l'huile, sel, poivre, persil & ciboules entiers que vous avez soin de retirer avant que de servir.

Quand votre poisson est sur le feu, ayez soin de l'arroser de temps en temps avec sa marinade, & le servez après avec telle fausse que vous jugerez à propos.

Vous pouvez aussi les faire cuire dans un court-bouillon blanc comme il est marqué pour le turbot, page 209, & les servez après si vous voulez dans le même goût que le turbot.

Soles, Limandes, Carlets & plies entre deux plats à la Bourgeoise.

Entrée. Après les avoir écaillés vous prenez du bon beurre, que vous faites fondre, mettez-en dans le plat que vous devez servir avec persil, ciboule, champignon, le tout haché, sel, poivre, arrangez votre poisson dessus.

Faites le même assaisonnement sur le poisson que vous avez fait en dessous; couvrez bien votre plat, & faites cuire à petit feu sur un fourneau.

Quand il est cuit, servez à courte fausse, & mettez par dessus un filet de verjus; vous pouvez aussi, après l'avoir préparé comme ci-dessus, avant que de le faire cuire, mettre par dessus de la mie de pain, & le mettre cuire au four ou sous un couvercle de tourtière.

Des Eperlans. Des Eperlans, comment les accommoder.

Il ne faut point les vider, lavez-les bien

& les essuyez entre deux linges, farinez-les *Des*
& les faites frise à grand feu, servez pour un *Eperlan*
plat de rôtis.

Vous pouvez aussi les servir entre deux plats *Entrée.*
à la Bourgeoise, pour entrée, comme il
est expliqué ci-devant aux soles, limandes
& carlets.

Du Surmulet & Maquereau.

Le surmulet il faut l'écailler, vuidier & bien *Du Sur-*
laver, & le couper un peu sur les deux côtés. *mulet &*

Pour le maquereau, vous ne faites que le vuidier, bien laver, & le fendez le long du dos. *Maque-*
reau.

Ces deux sortes de poissons, après les avoir bien
essuyés dans un linge, s'accommodent de
même.

Faites-les cuire sur le gril, si vous les faites *Entrée.*
auparavant tremper une demi-heure avec le sel,
poivre & de l'huile, & les arrosez avec, pen-
dant qu'ils cuisent; ils n'en feront que meil-
leurs; quand ils sont cuirs, vous les ser-
vez après avec une sausse blanche aux capres
& anchois.

Le maquereau se sert encore après qu'il est *Entrée.*
grillé, arrangez-le sur le plat que vous devez
servir, fendez-le en deux, & mettez dessus
persil, ciboule hachés, du bon beurre, une
goutte d'eau, sel, poivre, un filet de vinaigre,
mettez-les sur un fourneau pour faire un petit
bouillon, servez à courte sausse.

Vous pouvez aussi le servir au beurre roux &
persil frit.

Il se sert à la Maître-d'Hôtel, quand il est *Entrée.*
grillé, mettez dans le corps du beurre mêlé avec
persil, ciboule hachés, sel, gros poivre.

Du Thon, comment l'accommoder.

Il se mange ordinairement en salade.

C'est un gros poisson de mer, que l'on en- *Du*
voie tout mariné de Provence, & qui peut *Thon.*

Qu encore se mettre pour entrée ; arrangez-le sur
Thon. le plat que vous devez servir sur table avec du
 bon beurre , persil , ciboule hachés , panez-le
 de mie de pain , & lui faites prendre couleur au
 four ou sous un couvercle de tourtière. Si vous
 vous trouvez dans des endroits où vous pourriez
 en avoir du frais , vous en ferez le même usage
 que vous faites du saumon frais.

De la vive , comment l'accommoder.

De la Après l'avoir écaillée , vidée , lavée & bien
Vive. essuyée , coupez la légèrement en cinq ou six
 endroits de chaque côté , faites la tremper avec
Entrée. un peu d'huile , sel , poivre , faites la griller ,
 & l'arrosez de temps en temps avec le restant de
 votre huile , servez la après avec telle sausse
 que vous voudrez comme au beurre , capres
 & anchois , un peu de farine & un peu d'eau ,
 sel , poivre , faites lier sur le feu , & servez
 dessus les vives.

*Vous pouvez encore les mettre avec une sausse
 au pauvre homme , sausse hachée.*

*Elles se servent aussi de beaucoup de façons
 différentes qui reviendroient trop cher pour les
 Bourgeois.*

Du Rouget comment l'accommoder.

Du Le vrai rouget ne s'écaille point , vous les vuidés , lavez , & en gardez les foies.
Rouget. Faites les cuire sur le grill comme la vive , &
 les servez avec les mêmes sausses ; ayez soin
 de mettre les foies dans la sausse que vous ser-
 virez dessus.

Ce que nous appellons rouget à Paris est ap-
 pellé par d'autres greleot , ils ont la tête plus
 grosse & le corps moins en chair , il faut les faire
 cuire différemment.

Entrée. Après les avoir vuidés & lavés sans les écailler
 les mettez les cuire avec vin blanc ; un peu de

Beurre , sel , poivre , un bouquet de racines & oignons ; comme il ne faut qu'un moment pour les cuire , faites bouillir une demi-heure le court-bouillon , pour qu'il ait du goût quand vous les mettrez dedans.

Quand ils sont cuits retirez-les du court-bouillon , pour enlever doucement l'écaillé partout hors la tête , & servez avec les mêmes sausses que ci-dessus.

De la Sardine , & du Hareng frais.

L'accommodage en est de même ; il faut les écailler , & bien laver , essuyez-les avec un linge , & les faites cuire sur le gril , quand ils sont cuits , & servez-les avec la sausse suivante.

Mettez dans une casserole un morceau de beurre , un peu de farine , un filet de vinaigre , une cuillerée de moutardé fine , sel , poivre , un peu d'eau , faites lier la sausse sur le feu , & servez sur les sardinés ou harengs frais.

Harengs saurets à la sainte Menehould.

Ayez une douzaine de harengs saurets , coupez leur le bout de la tête & de la queue , mettez-les tremper quatre heures dans de l'eau & ensuite deux heures dans un demi-septier de lait ; mettez-les égoutter & essuyer , trempez-les dans du beurre chaud mêlé avec une demi-feuille de laurier , thym , basilic haché comme en poudre , deux jaunes d'œufs & du gros poivre , pañez-les à mesure que vous les trempez dans le beurre & les faites griller légèrement , mettez dans le fond du plat que vous devez servir deux cuillerées de verjus ; dressez dessus les harengs.

Des Anchois & de leur utilité.

Les Anchois sont de petits poissons de mer que l'on nous apporte dans de petits barrils qui

Des Anchois sont confits au sel, après les avoir bien lavés on les ouvre en deux pour en ôter l'arête, ils servent ordinairement à faire des salades & pour mettre dans des fausses, comme fausse au beurre en maigre, fausse à la remoulade, fausse au gras avec du coulis & un peu de beurre.

L'on s'en sert aussi de frits après les avoir fait dessaler, vous les trempez dans une pâte faite avec de la farine, une cuillerée d'huile & délayée avec du vin blanc, ayez soin que la pâte ne soit pas trop liquide, quand ils sont frits, servez-les de belle couleur pour entremets.

Rôties d'Anchois.

Entremets. Prenez de tranches de pain coupés proprement de la longueur & largeur du doigt; faites-les frire dans l'huile; arrangez-les dans un plat d'entremets, mettez une fausse par dessus faite avec de l'huile fine, vinaigre, gros poivre, persil, ciboule, échalotes, le tout haché, & couvrez à moitié vos rôties avec des filets d'anchois.

Des Merlans.

Des merlans Les merlans se servent ordinairement frits après les avoir écaillés, vidés, lavés & essuyés, ayez soin de leur laisser les foies dans le corps; vous les couperez légèrement en cinq ou six endroits de chaque côté, trempez-les dans la farine, faites-les frire à très-grand feu, & les servez sur une serviette pour un plat de rôti.

Étant frits de cette façon, vous pouvez les servir pour entrée en mettant par dessus une fausse blanche avec des capres & anchois.

Entrée. Si vous voulez les servir avec plus grande propreté ôtez-en la tête & l'arête du milieu, prenez les filets du merlan que vous arrangez sur le plat que vous devez servir, le blanc en dessus, & mettez après la fausse par dessus.

Vous pouvez encore les servir à la Bourgeoise,

même façon que les soles & les carlets, p. 221. *Le Bar.*

Le Bar comment l'accommoder.

Il se fait cuire au court-bouillon, si vous voulez le servir pour un plat de rôti, après l'avoir vidé, lavé, faites-le cuire avec vin blanc, du beurre, de l'eau, sel, poivre, oignons, racine, persil, ciboule.

Quand il est cuit & bien égoutté, servez-le sur une serviette garni de persil verd,

Si c'est pour entrée, mettez-le mariner une demi-heure avec un peu d'huile, sel, poivre, faites-le cuire sur le gril, arrosez-le de temps en temps avec l'huile qui reste dans le plat. Entrée.

Quand il est cuit servez-le avec la sauce que vous jugerez à propos, comme aux autres poissons qui sont expliqués ci-devant.

Ayez soin pour toutes sortes de poissons que vous faites cuire sur le gril, de les couper légèrement en plusieurs endroits sur le côté avant que de les mettre tremper dans l'huile.

Le Vaudreuil, ce que c'est.

Le vaudreuil est un excellent poisson qui a la chair très-blanche & sert à faire de bonnes farces les jours maigres; ce poisson se trouve à la côte de Provence; on le fait cuire avec vin blanc, un verre d'huile, sel, poivre, oignons, racines, ail, persil, ciboules, tranches de citron.

Quand il est cuit vous le servez sur une serviette.

De la Tontine.

La Tontine est un fort vilain poisson qui n'est qu'en pattes, quand on l'a lavée, elle rend l'eau noire comme de l'encre.

Les pattes servent à faire des farces, & le corps se fait cuire & se sert comme le vaudreuil.

K vj

*De la
Lubine.*

De la Lubine.

C'est un poisson qui se trouve en Bretagne ; & qui est plus gros que la morue, on la fait cuire de la même façon que la morue, & elle se sert de même.

*Des Ecrevisses de mer, des Homars & des
Crapes.*

Ils se servent tous de la même façon, faites-les cuire à bon feu l'espace d'une demi-heure, avec de l'eau & du sel, étant refroidis dans leur cuisson, frottez-les d'un peu de beurre pour leur donner belle couleur, cassez-leur les pattes auparavant, ouvrez l'écrevisse ou le homar par le milieu.

*Des
Ecrevis
ses de
mer, de
Homars
& des
Crapes.*

Servez les froids sur une serviette & les grosses pattes autour.

Des Moules.

Après les avoir bien lavées ; & ratiffé leurs coquilles, égouttez-les & les mettez à sec dans une casserole sur un bon feu de fourneau, la chaleur les fera ouvrir, vous les épluchez après une à une ; ayez soin d'ôter les crapes, si vous en trouvez.

Mettez vos moules, après les avoir ôtées de leurs coquilles, dans une casserole avec un morceau de bon beurre, persil & ciboules hachés, passez-les sur le feu, mettez-y une petite pincée de farine mouillez avec un peu de bouillon, quand il n'y a plus de sausse, mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs avec de la crème, faites lier votre sausse & y mettez après un filet de verjus.

Entrée.

Les moules servent aussi pour un potage ; après les avoir fait revenir comme il est dit ci-dessus, vous en prenez l'eau qu'elles ont rendu, que vous passez dans une serviette bien serrée crainte de sable.

Mettez cette eau dans un bon bouillon & *Des*
 en réservez pour faire une liaison avec six *Moules.*
 jaunes d'œufs que vous faites lier sur le feu en la
 remuant sans cesse, crainte qu'elle ne tourne.

Mettez cette liaison dans votre soupe au mo-
 ment que vous êtes prêt à servir, servez les mou-
 les autour du plat.

Des Huitres.

Elles se mangent ordinairement crues avec *Des*
 du poivre ; l'on s'en sert aussi dans leurs coquilles *Huitres.*
 cuites sur le gril, feu dessous & la pèle rouge
 par dessus ; quand elles commencent à s'ouvrir
 seules ; elles sont cuites, elles s'appellent
 huitres sautées.

Elles se servent encore grillées d'une autre
façon.

Vous les ouvrez & mettez dedans du beurre *Entre-*
 fondu, un peu de poivre, de la chapelure de *mets.*
 pain, faites-les cuire sur le gril & la pèle rouge
 par dessus.

Les Huitres servent aussi à faire des ragoûts
 pour mettre avec différentes viandes, comme
 poulets, poulardes, pigeons, farcelles, &c.

Pour lors vous les faites blanchir dans leur
 eau à très-petit feu ; prenez garde qu'elles ne
 bouillent, cela les racorniroit.

Mettez-les après dans l'eau fraîche, retirez-
 les ensuite, pour les bien égoutter sur un tamis,
 vous avez ensuite un bon coulis gras sans sel,
 mettez deux anchois hachés & les huitres, fai-
 tes-les chauffer sans qu'elles bouillent, & servez
 avec ce que vous jugerez à propos.

Huitres en hachis.

Prenez un demi-cent d'huitres au panier que *Entrée:*
 vous mettrez dans de l'eau chaude, quand elle
 est prête à bouillir, vous les retirez pour les
 mettre dans de l'eau fraîche, faites les égoutter,
 & après n'en prenez que le tendre.

Des Huitres. Si vous prenez le tout, que le dur soit haché à part très-fin.

Vous mettez ensuite le reste avec pour le hacher aussi.

Si vous voulez mêler avec de la chair de carpe, cela augmentera votre hachis & lui donnera bon goût.

Mettez dans une casserole un bon morceau de beurre, avec persil, ciboule, champignons hachés, passez-les sur le feu & y mettez une pincée de farine, mouillez après avec un demi-septier du vin blanc & autant de bouillon maigre.

Mettez dedans cuire votre hachis, jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de sausse, & l'assaisonnez de bon goût.

Quand vous êtes prêt à servir, mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs & de la crème, servez pour entrée.

De la Macreufe.

De la Macreufe.

La macreufe se fait cuire dans un court-bouillon fait comme celui du saumon frais, il faut la faire cuire cinq ou six heures, & la servez avec une sausse hachée ou avec un ragoût de laitance de carpes & champignons.

Entrée.

Macreufe en haricots.

Entrée. Plumez une macreufe & la vuidez, faites-la revenir sur de la braise comme une volaille que vous voulez mettre à la broche, après l'avoir coupée en quatre vous la mettez dans une casserole pour la passer sur le feu avec un peu de beurre pendant une heure; ensuite vous la mettez dans une petite marmite avec du bouillon maigre, un verre de vin rouge, sel, gros poivre, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, deux clous de girofle, un peu de sarriette; faites cuire à petit feu pendant quatre ou cinq heures, ayez des navets que vous coupez proprement & les faites blanchir une demi-heure à

L'eau bouillante, faites un petit roux de farine, *De*
 avec du beurre, & le mouillez avec de la cuis- *la Ma-*
 son de la macreufe, mettez-y cuire les navets; *creufe.*
Les navets & la macreufe bien cuits, vous cou-
 pez des mies de pain de la grandeur d'un petit
écu, passez-les sur le feu avec un peu de beurre
 jusqu'à ce qu'elles soient de belle couleur dorée,
dressez la macreufe; les navets & croûtons par
dessus, arrosez avec la sausse bien dégraissée &
 assaisonnée de bon goût.



DU POISSON D'EAU DOUCE.

IL est temps de venir au poisson d'eau douce, *Du*
 & d'expliquer ceux qui nous sont en usage. *Poisson,*
 Nous avons *d'eau*
douce.

Le Brochet.	La Tortue.
L'Anguille.	La Lamproie.
La Carpe.	L'Ecrevisse.
Le Truite saumonée,	Le Meunier.
& la commune.	Le Barbillon.
La Perche.	Le Goujon.
La Tanche.	La Brème.
L. Lotte.	

Du Brochet.

Si vous voulez le servir pour rôti, vous ne l'é- *Du*
 caillerez point, ôtez-en les ouies avec un torchon *Brochet.*
 pour ne vous point piquer.

Après l'avoir vuide, faites-le cuire dans un
 court-bouillon que je vais expliquer, & qui fera
 le même pour tous les poissons d'eau douce.

Court-bouillon pour tous les poissons d'eau douce.

Mettez dans une casserole ou une poisson-
 niere, (vous vous réglerez à cela suivant la
 grandeur du poisson que vous avez à faire cuire,
 il faut qu'il trempe dans le court-bouillon)

Du Brochet. de l'eau, un quart de vin blanc, un morceau de beurre, sel, poivre, un gros bouquet de persil, ciboule, ail, grosse, thym, laurier, basilic, le tout ficelé ensemble, quelques tranches d'oignons & de carottes; mettez le poisson cuire avec ces ingrédients sans l'écailler, (le même court-bouillon peut servir plusieurs fois) ayez soin autant que vous le pouvez d'envelopper le poisson que vous voulez faire cuire au court-bouillon avec un linge, par ce moyen vous le tirez avec plus d'aisance, quand il sera cuit vous ne ferez point en danger de le rompre.

Le Brochet se sert aussi pour entrée de plusieurs façons.

Entrée. Pour lors vous le coupez par tronçons sans l'écailler, & le faites cuire de même au court-bouillon.

Quand il est cuit & que vous êtes prêt à servir, vous enlevez l'écaille, & le dressez sur le plat que vous devez servir, & mettez dessus une sausse blanche ou telle autre que vous jugerez à propos.

Vous le servez aussi en fricassée de poulets après l'avoir écaillé & coupé par tronçons.

Entrée. Mettez-le dans une casserole, avec un morceau de beurre, un bouquet, des champignons, passez-les sur le feu, mettez-y après une pincée de farine, & mouillez de bouillon & vin blanc, faites-le cuire à grand feu.

Quand il est cuit & assaisonné de bon goût, mettez une liaison de jaunes d'œufs & de crème.

Le Brochet sert aussi à mettre dans une matelote : une autre fois vous pouvez le servir mariné frit, ce sont-là les façons les plus convenables dans les Bourgeois. Voyez côtelettes de veau marinées, page 103.

De l'Anguille.

De l'anguille

Après lui avoir ôté sa peau, vuïdée, épluchée & lavée, mettez-la en fricassée de poulets de la même façon que le brochet.

Vous la faites aussi cuire sur le gril coupée par tronçons de la longueur de quatre doigts, & la servez avec une sausse blanche, capres & anchois, ou autres sausses.

Vous pouvez aussi la servir avec quelque petit ragoût de champignons, ou ragoût de montans de laitue.

Quand elle est grosse, vous la pouvez faire cuire à la broche, enveloppée de papier bien beurré, & la servez dans le même goût que quand elle est cuite sur le gril.

Elle se sert aussi en gras de plusieurs façons, comme en fricandeau, & à garnir des entrées grasses.

Elle est aussi excellente dans des Matelotes.

Anguille aux montans de laitue Romaine,

Coupez-la par tronçons, & la faites cuire comme si vous vouliez la mettre cuire en fricassée de poulets, page 136.

Entrées

Quand elle est presque cuite, vous avez des montans de laitue romaine bien épluchés & cuits dans une eau blanche avec un peu de sel & du beurre, mettez-les égoutter & leur faites prendre du goût avec l'anguille.

Vous y mettez ensuite une liaison de trois jaunes d'œufs délayés avec de la crème, faites-la lier sur le feu, & en servant mettez-y un filet de verjus, si vous n'avez point mis de vin dans votre fricassée d'anguille.

De la carpe.

Quand elle est grosse elle se sert au bleu pour un plat de rôti; après l'avoir vuïdée & ôté les ouies, ne l'écaillez point.

De la Carpe. Mettez-la après sur un grand plat, faites bouillir du vinaigre, que vous versez tout bouillant sur la carpe, c'est ce qui la rendra bleue, faites-la ensuite cuire dans un court-bouillon, page 231.

Rôt. Quand elle est cuite, servez-la sur une serviette garnie de persil vert pour un plat de rôt maigre; toutes sortes de poissons frits & cuits au court-bouillon se servent pour un plat de rôt maigre.

Carpe en matelote.

Entrée. Après l'avoir écaillée & ôtée les ouies, coupez la carpe par tronçons, mettez-la dans une casserole avec d'autres poissons, comme brochet, anguille, écrevisse, barbillon, ou tel poisson de rivière que vous aurez la commodité d'avoir.

Vous faites ensuite dans une autre casserole, un petit roux avec du beurre, une cuillerée à bouche de farine.

Quand il est de belle couleur, vous y mettez de petits oignons coupés en quatre, que vous faites cuire à moitié dans ce même roux, en y mettant encore un peu de beurre.

Ensuite vous le mouillez moitié vin rouge & bouillon maigre.

Vous versez après les oignons avec leur sausse dans la casserole où votre poisson est préparé, & l'assaisonnez de sel, poivre, un bouquet garni de fines herbes, vous faites ensuite cuire votre matelote à grand feu pendant une demi-heure.

Quand vous êtes prêt à servir, vous mettez quelques croûtons de pain dans la sausse, & les servez avec la matelote.

Quand la carpe est seule sans autre poisson, pour lors elle s'appelle étuvée, la façon est toujours de même.

Entrée. La carpe se sert encore cuite sur le gril après l'avoir vuïdée & écaillée avec un ragoût de farce

dessous, dont la façon se trouve au Chapitre des *De la légumes, en fricassée de poules. Voyez fricassée Carpe. de poulets, page 136.*

Vous la coupez par tronçons, mettez-la dans une casserole avec du beurre, persil, ciboule, champignons, le tout haché, une chopine de vin blanc, sel, poivre.

Quand elle est cuite, servez-la de bon goût à-courte sausse.

Elle se sert aussi, en bien d'autres façons, en gras, en maigre, que je ne marque point, parce qu'elles seroient de trop grosse dépense.

De la Truite saumonée, & de la commune.

La truite saumonée à la chair rouge, & la *De la commune blanche, la bonté de la première Truite.* est supérieure de beaucoup à la dernière, les apprêts se font de même.

Faites-les cuire dans un court-bouillon avec vin rouge, servez-les sur une serviette garnie de persil verd.

Si vous voulez faire une entrée, servez une *Entrée.* sausse dessus, comme pour les autres poissons.

Vous pouvez aussi les faire cuire sur le grill après les avoir fait tremper dans l'huile, comme il est expliqué ci-devant pour les autres poissons, & servez avec un ragoût maigre.

Elle s'accommode aussi en gras dans le même goût du saumon frais.

De la Perche.

Otez les ouies & vuidez-la, ne lui ôtez que *De la la moitié de ses œufs, faites-la cuire dans un Perche.* court-bouillon avec vin blanc.

Quand elle est cuite, épilchez-la de ses écailles, dressez-la sur le plat que vous devez *Entrée.* servir pour mettre dessus une sausse aux capres ou autres comme vous le jugerez à propos, ou quelque ragoût maigre.

De la Tanche. Si vous la servez en gras, ce sera la fausse ou Tanche. le ragoût qui en fera la différence.

De la Tanche.

Pour l'écailler il faut la limoner ; cela se fait en faisant bouillir de l'eau dans un chaudron ou poëlon.

Mettez-la dans l'eau bouillante, couvrez-la promptement afin qu'elle ne vous fasse pas brûler en vous éclaboussant.

Vous la retirez après l'avoir laissée un moment, écaillez-la en commençant par le côté de la tête, & prenez garde d'enlever la peau & de l'écorcher.

Entrée.

Quand vous avez fini, vous la vuidez, lavez & ôtez les nageoires, faites-la cuire sur le gril comme les autres poissons, & servez avec même fausse.

Elle se sert aussi en fricassée de poulets, après l'avoir coupée par morceaux, comme il est marqué à l'article du brochet, page 232.

De la Lote ou Borbote.

De la Lote ou Borbote

C'est un des excellens poissons d'eau douce, il faut la limoner comme la tanche, à la réserve qu'il faut la laisser moins dans l'eau bouillante, parce qu'elle s'écorcheroit ; il y en a qui ne se donnent pas la peine de les limoner, mais elles n'en sont pas si propres.

Faites cuire auparavant le court-bouillon pour qu'il ait plus de goût, parce qu'il ne faut qu'un moment pour les cuire.

Entrée.

Elles se servent comme d'autres poissons à différentes fausses : la lote est aussi excellente frite.

Pour lors vous ne faites que la fariner & la faites frire ; quand elle est de belle couleur, servez sur une serviette pour un plat de rôti.

Elles se mettent dans les matelotes ; on en fait aussi de très-bonnes entrées en gras, comme

en fricandeau piqué de lard, ou dans leur naturel *De la*
avec de bon ragoûts de crêtes ou autres tels que *Lote ou*
vous le jugerez à propos. *borbote.*

De la Tortue.

La tortue est un poisson qui naît dans une *De la*
écaille, il y en a de terre & de mer. *Tortue.*

L'on ne s'en sert ordinairement que pour
garnir des ragoûts.

Soit que vous vouliez les manger seules,
ou que vous les mettiez dans un ragoût, il faut
d'abord leur couper la tête & les pattes, fai-
tes-les cuire un moment avec de l'eau, du sel,
oignons, persil, ciboules, racines, la moitié
d'un citron ou verjus de grain, après cela re-
rirez-les pour en détacher l'écaille, ayez soin
d'ôter l'amer.

Coupez la chair par morceau pour la mettre
dans le ragoût que vous jugerez à propos.

Si vous voulez la manger seule, accommodez-
la en fricassée de poulets, comme il est expliqué
au brochet, page 232.

De la Lamproie.

Elle ressemble à l'anguille, il y en a de rivie- *De la*
re & de mer. *Lam-*

Il faut les limoner, comme j'ai expliqué *proie.*
à l'article de la tanche, ensuite vous les cou-
pez par tronçons, faites-les frire après les
avoir farinés.

Vous la faites aussi cuire sur le gril, comme
les autres poissons, & la servez avec une sausse
aux capres ou une sausse à la rémoulade Bour-
geoise.

Vous mettez dans une casserole de l'huile, *Entrée*
vinaigre, sel, gros poivre & de la moutarde,
le tout délayé ensemble, servez-la à part dans
une sauffiere.

*Des
Ecre-
visses.*

Des Ecrevisses.

Celles de Seine sont estimées les meilleures,
Pour les connoître regardez le dessous des
grosses pattes qui doit être rouge.

Elles se mangent communément cuites dans
un court-bouillon, comme il est expliqué à
l'article du brochet, n'en retranchez que le
beurre.

*Entre-
mets,* Quand elles sont cuites, dressez-les sur une
serviette pour un plat d'entremets.

*Hors-
d'œuvre* Les mêmes écrevisses étant desservies de dessus
la table, se servent une autrefois en fricassée
de poulets, après avoir épluché les queues &
les pattes.

Si vous voulez, l'on fait aussi d'excellens cou-
lis des coquilles d'écrevisses.

Les queues servent à garnir des entrées, ou à
border un plat à potage d'écrevisses.

Soit que vous vouliez faire un potage ou une
entrée aux écrevisses, voici la façon de s'en
servir.

Mettez un moment bouillir vos écrevisses
dans de l'eau bouillante, retirez-les ensuite dans
l'eau fraîche, épluchez-en les queues que vous
mettrez à part, & les coquilles à part.

Faites piler les coquilles pendant trois heu-
res; quand elles sont fines, délayez-les dans
un bon bouillon, & les passez ensuite dans
une étamine.

Si vous destinez ce coulis pour un ragoût,
vous le tiendrez plus épais, & mettez dedans
les queues d'écrevisses, après les avoir fait cuire
dans un peu de bouillon, laissez les réduire
presque à sec, & mettez le tout dans le coulis,
goûtez s'il est assaisonné de bon goût.

Faites-les chauffer sans qu'il bouille, & vous
en servez pour ce que vous jugerez à propos,
soit viandes ou poissons.

Si c'est engrais, vous vous servirez de bon

Bouillon gras & pour le poisson de bon bouillon *Des*
 maigre fait avec toutes sortes de bonnes légumes *Ecre-*
 & d'une eau de pois; que votre bouillon soit bien *vissés.*
 clair pour ne point troubler votre coulis.

Si vous voulez faire un potage, vous tiendrez
 votre coulis plus clair; & mettez dans votre
 potage le bouillon où vous aurez fait cuire les
 queues que vous mettrez en cordon autour du
 plat que vous devez servir.

Quand votre soupe sera mitonnée avec votre
 bouillon, mettez-y le coulis d'écrevisses, faites-
 le chauffer sans qu'il bouille; goûtez s'il est af-
 faisonné de bon goût, & servez.

Du Barbillon, Meunier, Goujon & la Brême.

Le barbillon se sert en étuvée comme la carpe,
 & se met aussi sur le gril, quand il est gros, &
 se sert avec une sausse blanche.

La même façon se pratique pour le meunier;
 le goujon se sert frit, la brême se sert aussi cuite
 sur le gril avec les mêmes sausses.

Vous la servez frite pour un plat de rôti: quon-
 ques ces poissons ne soient pas estimés, il ne lais-
 se pas de s'en trouver de fort bons.

Etuvée de Goujons.

Il faut écailler & vider les goujons &
 ensuite les essuyer sans laver; prenez le plat que
 vous devez servir, mettez dans le fond du bon
 beurre avec persil, ciboule, champignons, *Hors-*
 deux échalotes, thym, laurier, basilic, le tour d'œuvre
 haché très-fin, sel, gros poivre, arrangez dessus ou *En-*
 les goujons, & les assaisonnez dessus, comme *trée.*
 dessous, mouillez avec un verre de vin rouge,
 couvrez le plat & faites bouillir sur un bon feu
 jusqu'à ce qu'il ne reste que peu de sausse; il ne
 faut qu'un quart d'heure pour la cuisson. Les
 éperlans s'accommodent de la même façon, à
 cette différence que vous ne faites que les es-
 suyer avant que de vous en servir.

Escar-
gots.

Escarlots de vigne en fricassée de Poulets.

Hors-
d'œuvre

Dans le printemps & l'automne l'on trouve des escargots dans les vignes qui font bon à manger pour ceux qui les aiment ; pour les faire sortir de leurs coquilles & les bien nettoyer, vous mettez une bonne poignée de cendre dans un moyen chaudron avec de l'eau de rivière, quand elle commence à bouillir jetez-y les escargots pour les y laisser un quart d'heure, quand ils se tirent aisément de leurs coquilles, vous les retirez dans de l'eau tiède pour les bien nettoyer, ensuite vous les remettez encore dans une eau claire pour les faire bouillir un instant, retirez les pour les égoutter, mettez dans une casserole un morceau de beurre, avec un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, deux clous de girofle, thym, laurier, basilic, des champignons, & les escargots bien égouttés, passez le tout ensemble sur le feu, mettez-y une pincée de farine, mouillez avec du bouillon, un verre de vin blanc, sel, gros poivre ; laissez cuire jusqu'à ce que les escargots soient moelleux, & qu'il reste peu de sauce ; en servant mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs avec de la crème, faites lier sans bouillir, ajoutez-y un peu de verjus ou du vinaigre blanc avec un peu de muscade.

Des Grenouilles.

Des Grenouilles. Il faut leur couper les pattes & le corps de façon qu'il ne reste presque plus que les cuisses ; l'on peut les accommoder de deux façons différentes, comme :

Grenouilles en fricassée de poulets.

Hors-
d'œuvre Vous les mettez dans de l'eau bouillante, & leur faites faire un petit bouillon ; retirez les à l'eau fraîche & égouttez ; mettez les dans une casserole avec des champignons, un bouquet de

De persil, ciboule, une gouffe d'ail, deux clous de girofle, un morceau de beurre, passez-les sur le feu deux ou trois tours, & y mettez une bonne pincée de farine, mouillez avec un verre de vien blanc, un peu de bouillon, sel, gros poivre; faites cuire un quart d'heure & reduire à courte sausse, mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs avec un peu de crème, une petite pincée de persil haché très-fin; faites lier sans bouillir.

Grenouilles frites.

Vous les mettez mariner crues pendant une heure avec moitié eau & moitié vinaigre, persil, ciboule entiere, tranches d'oignons, deux gouffes d'ail, deux échalotes, trois clous de girofle, une feuille de laurier, thym, basilic; ensuite vous les mettez égoutter & les farinez pour les faire frire, servez garni de persil frit; pour le mieux au lieu de les farinez vous les trempez dans une pâte faite avec de la farine délayée avec une cuillerée d'huile, un grand verre de vin blanc & du sel, que la pâte ne soit pas trop claire; il faut qu'elle file un peu gros, en la versant avec la cuiller.

Hors-
d'œuvre

C H A P I T R E X I .

Des Légumes en général.

Les légumes qui s'emploient en cuisine, comme graines & racines; l'usage que l'on en peut faire; la façon de les accommoder; celle de les conserver pour l'hiver.

Des
légumes
en gé-
né-
ral.

Nous avons.

Les pois Normands. Les pois égarés.
Les pois ordinaires. Les Haricots verts, &

<i>Des légumes en général.</i>	les Haricots blancs.	Les Choux-fleurs.
	Les Fèves de marais.	Le Potiron.
	Les Lentilles ordinaires & les Lentilles à la Reine.	Le Houblon.
	Le Ris.	Les Concombres.
	Le Génievre.	Les Epinards.
	Le Gruau.	Les Salsifis.
	Les Choux blancs.	Les Scorfonaires.
	Choux verts.	Les Melons.
	Choux de Milan.	Les Topinambours.
	Les Carottes.	Les Betteraves.
	Les panais.	Les Cornichons.
	Le Persil.	Les Champignons.
	Ciboule.	Les Capres grosses & fines.
	Cerfeuil.	Les Capucines.
	Oseille.	La Cia.
	Poirée.	Les Truffes.
	Bonne-dame.	Les Morilles.
	Oignons.	Les Moufférons.
	Poireau.	Les Chervis.
	Céleri.	Thym.
	Radis.	Laurier.
	Raye.	Basilic.
	Racine de persil.	Sarriette.
	Navet.	Fenouil.
	Laitue de plusieurs espèces.	Ail.
	Laitue Romaine de plusieurs espèces.	Rocamboles.
	La chicorée sauvage blanche & verte.	Echalote.
	La Chicorée blanche ordinaire.	La Patience.
	Les Cardes de Poirée.	La Buglose.
	Les Cardons d'Espagne.	La Bourache.
	Les Artichaux.	Les Réponses.
	Les Asperges.	Le Cresson alenois.
		& le Cresson de fontaine,
		La Pimprenelle.
		Le Beaume.
		La Corne de Cerf.

*Des Pois verts & des Poids secs.*Des
pois.

Les poids verts se mangent pendant trois mois, qui sont Juin Juillet & Août ; pour connoître leur bonté, il faut les goûter s'il ont un goût sucré & tendre : qu'ils soient frais cueillis & nouvellement écosés.

Les bons pois ont une petite queue après qu'ils sont écosés.

Les plus fins sont estimés les meilleurs.

Les plus tardifs sont les pois quarrés, quoique plus gros ils n'en sont pas moins tendres.

Les pois verts se servent avec toutes sortes de viandes, & font d'excellens ragoûts, ils se servent aussi en gras & en maigre pour entremets.

Les pois secs servent à faire de la purée.

Petits pois de la demi-Bourgeoise.

Prenez un litron & demi de petits pois, que vous laverez & mettrez dans une casserole avec un morceau de beurre, un bouquet de persil & ciboule, une laitue pommée coupée en quatre, faites-les cuire dans leur jus à très-petit feu.

Quand ils sont cuits, & qu'il n'y a presque plus de sausse, mettez-y un peu de sucre, très-peu de sel fin, mettez-y après une liaison de deux jaunes d'œufs avec de la crème, faites lier sur le feu & servez.

Usage des pois secs.

Les pois Normands sont estimés les meilleurs parce qu'il ne sont point piqués de vers & plus tendres à cuire.

Ils servent à faire de bonne purée les jours maigres, & à donner du corps dans les potages.

Cette purée sert encore à mettre dessous des harengs dans le Carême.

Pour faire cette purée, vous passez les pois

L ij

Des Pois. dans une passoire, vous la fricassez, avec du beurre, persil & ciboule hachée, assaisonné de sel & poivre.

Petit salé au pois : faites cuire la viande avec les pois & de l'eau; ayez soin de faire dessaler à moitié la viande pour que votre purée soit d'un bon goût, mettez-y aussi deux racines, autant d'oignons, un bouquet de fines herbes.

Quand les pois sont cuits, passez-les en purée & les servez sur la viande.

Nous avons encore les pois sans parchemin, autrement appellés pois goulus, parce que l'on en mange tout.

Quand ils sont bien tendres & verts, vous les faites cuire avec leur cosse comme les petits pois ci-devant.

Des Haricots verts.

Prenez-les fort tendres, rompez les petits bouts, lavez-les & les faites cuire dans de l'eau.

Des Haricots Quand ils sont cuits, mettez dans une casserole un morceau de beurre, persil, ciboule hachés.

Entremets. Quand le beurre est fondu, mettez-y les haricots, après qu'ils sont égouttés, faites-leur faire deux ou trois tours sur le feu, mettez-y après une pincée de farine, & un peu de bon bouillon & du sel, faites-les bouillir jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de sausse.

Quand vous êtes prêt à servir, mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs délayez avec du lait & ensuite un filet de verjus, ou de vinaigre.

Quand la liaison est prise sur le feu servez-les pour entremets.

L'on s'en sert aussi en gras ; à la place de liaison vous y mettez du coulis & jus de veau.

Des Haricots verts , comment les confire & sécher , qui se conservent au moins jusqu'à pâques. *Des haricots*

Prenez des haricots verts , la quantité que vous en voudrez confire , choisissez-les tendres & point filandreux , épluchez les bouts , & mettez après les haricots cuire dans de l'eau bouillante pendant un quart d'heure , mettez-les après dans de l'eau fraîche pour les refroidir.

Quand ils sont froids , retirez-les de l'eau pour les mettre égoutter , après qu'ils sont bien essuyés mettez-les dans les pots qui leur sont destinés , qui doivent être bien propres , mettez par-dessus de la saumure jusqu'au bord du pot.

Vous y mette ensuite du beurre fondu à moitié chaud , qui se fige dessus la saumure & empêche les haricots de prendre le vent.

Serrez les dans un endroit ni trop chaud ni trop froid , bouchez-les de papier , & ne les ouvrez que quand vous voudrez en servir.

La Saumure se fait en mettant les deux tiers d'eau , & un tiers de vinaigre & plusieurs livres de sel , suivant la quantité de saumure que vous faites , une livre pour trois pintes.

Faites chauffer la saumure sur le feu jusqu'à ce que le sel soit fondu , laissez-la ensuite reposer pour la tirer au clair , & vous en servez comme il est dit cidessus.

Pour les faire sécher , vous prenez de pareils haricots que vous épluchez de même , & les faites aussi cuire un quart d'heure ; quand ils sont égouttés , enfilez-les avec une aiguille & du fil , pendez-les au plancher dans un endroit sec , ils se conserveront long-temps de cette façon.

Quand vous voudrez vous en servir , faites-les tremper dans de l'eau tiède jusqu'à ce qu'ils

Des haricots aient repris leur première verdure, vous les faites ensuite cuire dans de l'eau, & les accommodez de la même façon que les haricots nouveaux.

Observez la même façon pour les haricots confits.

Des Haricots blancs.

Hors-d'œuvre Faites-les cuire dans l'eau, quand ils sont cuits, vous mettez dans une casserole un morceau de beurre & un peu de farine que vous faites rouffir, & y mettez ensuite de l'oignon haché que vous faites cuire dans ce même roux.

Quand il est cuit mettez-y les haricots, avec persil, ciboule hachés, sel, poivre, un filet de vinaigre; faites bouillir le tout un quart d'heure, & servez.

Les haricots au gras se font de la même façon, à la place de beurre vous vous servez de lard fondu, & les mouillez de bon jus de veau.

Ils se servent aussi en gras en entremets ou pour entrée, si vous voulez les mettre dessous un gigot de mouton rôti.

Des Fèves de Marais.

Des Fèves. Ceux qui les mangent avec la robe doivent les faire cuire dans de l'eau pendant un demi-quart d'heure pour en ôter leur âcreté.

Communément elles se mangent dérobées, la façon de les accommoder après est de même.

Mettez-les dans une casserole avec du beurre, un bouquet de persil, ciboule, & un peu de farriette, passez-les sur le feu, mettez-y une pincée de farine un peu de sucre, gros comme une noix, mouillez-les de bon bouillon.

Quand elles sont cuites, mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs, un de lait, servez pour un plat d'entremets.

*Des Lentilles.**Des
Lentil-*

Les lentilles ordinaires , choisissez-les larges les. & d'un beau blond ; après les avoir lavées & épluchées , faites-les cuire dans de l'eau , quand elles sont cuites fricassez-les comme les haricots blancs.

Les lentilles à la Reine sont très-petites , Hors-on ne s'en sert pas beaucoup pour fricasser , d'œuvre elles sont meilleures pour faire des coulis , parce que la couleur est plus belle & le goût plus excellent.

Coulis de Lentilles.

Vous les lavez après les avoir épluchées , faites-les cuire avec bon bouillon gras ou maigre , suivant l'usage que vous en voulez faire , quand elles sont cuites , passez-les à l'étamine en les mouillant de leur bouillon , assaisonnez ce coulis de bon goût , & vous vous en servirez pour ce que vous jugerez à propos , soit potage ou terrine.

Du Ris.

Il sert à faire des potages gras & maigres , & *Du Ris.* des entrées.

Il se mange communément au lait , le *potage gras* est expliqué au commencement de ce Livre.

Le potage maigre se fait après avoir lavé le ris trois ou quatre fois dans de l'eau tiède , & forcé fort dans vos mains.

Vous le faites cuire dans un bon bouillon maigre , fait avec panais , carottes , oignons , racines de persil , choux , céleri , navets , une eau de pois , de tout modérément , qu'une légume ne domine pas plus que l'autre , principalement le céleri & la racine de persil.

Vous mettez avec ce bouillon un morceau de beurre , du jus d'oignon , jusqu'à ce que

Du Ris. vos ris ait assez de couleur, faites-le cuire à petit feu pendant trois heures, assaisonnez le de bon goût.

Quand il est cuit, servez-le, ni trop clair ni trop épais.

Si vous voulez le servir au blanc, n'y mettez point de jus d'oignons.

Quand votre ris est cuit, prenez du bon bouillon que vous délayez avec six jaunes d'œufs, faites-les lier sur le feu, & entretenez cette liaison chaude.

Quand vous êtes prêt à servir, mettez-le dans le ris.

Le ris au lait se fait après l'avoir bien lavé : faites-le cuire une demi-heure à petit feu avec un peu d'eau pour le faire crever, mettez-y ensuite petit-à-petit du lait chaud jusqu'à ce qu'il soit cuit, vous l'assaisonnez de sel & de sucre.

Servez ni trop clair ni trop épais.

Du Génievré.

Du Génievré. L'on ne s'en sert en cuisine que pour des viandes que l'on veut mettre au sel, comme une pièce de bœuf à l'écarlate.

Vous en pouvez mettre un peu quand vous salerez du porc frais, cela ne donnera que bon goût, pourvu qu'il ne domine pas.

Du Gruau.

Du Gruau. C'est une farine d'avoine grossièrement moulue, celui de Bretagne est le plus estimé.

L'on s'en sert pour les personnes qui ont la poitrine foible, c'est un remède très-rafraichissant.

Pour vous en servir, prenez une chopine d'eau ou de lait, mettez-y plein une cuillerée à bouche de gruau; faites-le bouillir doucement un quart d'heure, tirez-le après au clair pour le boire vous y mettez un peu de sucre si vous voulez.

Des Choux.

Des
Choux.

Les choux blancs, les choux verts, & ceux de Milan s'accommodent tous de même; l'on s'en sert communément pour mettre dans le pot après les avoir ficelés, pour qu'ils ne se mêlent point avec la viande.

Si vous voulez faire des entrées avec, pour Entrée.
lors vous les coupez par quartiers, après les avoir lavés, faites-les bouillir un quart d'heure dans de l'eau, mettez-y un morceau de petit lard coupez par morceaux tenant à la couenne, retirez-les après dans de l'eau fraîche, pressez-les bien & les ficelés, mettez-les cuire dans une braise avec le morceau de lard, & la viande que vous destinez pour servir avec.

Cette braise n'est que du bouillon, sel, poivre, un bouquet de persil, ciboule, cloux de girofle, un peu de muscade, deux ou trois racines.

Quand la viande & les choux sont cuits, retirez-les pour les bien essuyer de leur graisse, dressez-les dans le plat que vous devez servir, le petit lard par-dessus.

Vous mettez ensuite une sausse faite d'un bon coulis & assaisonnée d'un bon goût.

Viande qui convient le mieux; tendrons de veau, poitrine de bœuf, morceau de culote de bœuf, andouille de porc, épaule de mouton déossée & arrondie en la ficelant bien fort, le chapon, les pattes troussées en dedans.

De telle viande que vous vous servirez faites-la bouillir deux minutes dans de l'eau pour lui faire jeter son écume, & la mettez après cuire avec les choux.

Les choux se mangent aussi à la bourgeoise, étant cuits dans le pot & bien égouttés, mettez dessus une sausse blanche.

Des
Choux.

Choux à la Bourgeoise.

Prenez un chou entier, après l'avoir lavé faites-le bouillir un quart d'heure dans de l'eau, retirez-le après dans de l'eau fraîche, laissez-le refroidir, & le pressez fort sans en rompre les feuilles, ôtez-en après les feuilles une à une, & y mettez à chaque un peu de farce que vous faites, comme celle du canard farci, page 167; remettez après les feuilles l'une sur l'autre comme si le chou étoit entier, ficelez-le, par-tout, & le faites cuire dans une braise que vous faites, comme celle de la langue de bœuf; page 26. Assaisonnez de bon goût.

Hors-
d'œuvre

Quand il est cuit & retiré de sa braise, pressez-le légèrement dans un linge blanc pour en faire sortir la graisse, coupez-le en deux & le dressez sur le plat que vous devez servir, mettez par-dessus un bon coulis.

Des Choux fleurs.

Les choux fleurs sont une espèce de chou dont la graine nous vient d'Italie, la légume en est assez bonne, ils servent à faire des entremets & à garnir des entrées de viande.

Pour vous en servir, vous les épluchez & lavez, faites-les cuire un moment dans de l'eau, & les retirez pour les achever de cuire dans une autre eau blanche, faites avec une cuillerée de farine délayée avec de l'eau, un peu de beurre, & du sel.

Quand ils sont cuits, dressez-les dans le plat que vous devez servir, & mettez dessus en gras une sausse au coulis, où il y a un peu de beurre dedans, & en maigre une sausse blanche.

Si c'est pour entrée, vous les faites cuire de la même façon, dressez-les autour de la viande que vous leur destinez, & mettez par-dessus la sausse qui est pour la viande, où il doit toujours avoir un peu de beurre.

Choux-fleurs en pain.

Prenez de beaux choux-fleurs que vous éplu-chez & faites cuire à moitié dans de l'eau , retirez-les dans de l'eau fraîche pour les mettre après égoutter dans une passoire ; vous prenez une petite casserole de la grandeur du fond du plat que vous devez servir , mettez des bardes de lard dans le fond , & arrangez les choux-fleurs dessus , en mettant le beau côté des choux-fleurs en dessous , & les queues en haut.

Vous prenez ensuite une bonne farce faite avec une rouelle de veau , graisse de bœuf , persil , ciboule , champignons , le tout haché ; assaisonnez de sel , poivre , trois œufs entiers , c'est à-dire , les jaunes & les blancs ; point de crème ni bouillon.

Quand cette farce est bien assaisonnée & mêlée , vous la mettez dans tous les vuides des choux-fleurs & la faites bien entrer avec les doigts ; faites-les cuire avec bon bouillon , assaisonnez de bon goût.

Quand votre pain de choux-fleurs est cuit , & qu'il n'y a plus de fausse , renversez-le doucement dans le plat que vous devez servir , ôtez les bardes de lard & mettez par-dessus un bon coulis avec un peu de beurre , servez pour entrée.

Choux à la Flamande.

Prenez un chou que vous coupez en qua- Hors-
tre , faites-le blanchir à l'eau bouillante un d'œuvre
quart d'heure , & retirez-le de l'eau fraîche , pressez-le pour en faire sortir l'eau , coupez les trognons & le ficelez , faites cuire avec un morceau de beurre , bon bouillon , ou huit oignons , un bouquet garni , un peu de sel & gros poivre , quand il est presque cuit , mettez-y quelques saucisses cuire avec ; quand votre ragoût est cuit , vous avez un croûton de

Des Choux. pain plus grand que le creux de la main que vous faites frire avec du beurre, mettez-le dans le fond du plat où vous voulez servir le chou, les saucisses & les oignons autour, que le tout soit bien effuyé de la graisse; dégraissez la sausse du chou, si vous avez un peu de coulis mettez-en dedans, que votre sausse fait courte & de bon goût, & servez dessus.

Choux en surprise.

Hors-d'œuvre

Prenez un bon chou entier que vous faites cuire un quart d'heure dans l'eau bouillante & le retirez à l'eau fraîche, pressez-le bien dans vos mains sans en rompre les feuilles, vous les mettrez ensuite sur une table, écartez-en toutes les feuilles pour en ôter le trognon, & à la place du trognon vous y mettrez des marons & des saucisses, remettez toutes les feuilles comme elles étoient, de façon qu'il ne paroisse qu'il y a quelque chose dedans; ficellez bien le chou & le faites cuire dans une petite braisè légère faite avec du bouillon, peu de sel, gros poivre, racines, oignons, un bouquet, quand il est cuit, mettez-le égoutter, servez avec une bonne sausse ou il y ait du beurre.

Des Carottes & panais que l'on comprend sous le nom de Racines.

Des Racines L'on s'en sert ordinairement pour mettre dans toutes sortes de potages pour des braisès, pour les coulis; vous servez aussi des entrées de viande en terrine, que l'on appelle hauchepot; l'on garnit des petites entrées avec les ragoûts des racines.

Pour lors vous les coupez de longueur de deux doigts, & les tournez en rond, faites-les cuire un quart d'heure dans l'eau, & les mettez après dans une casserole avec bon bouil-

Prenez un verre de vin blanc, bouquet de fines herbes, un peu de sel.

Des
Racines

Quand elles sont cuites, vous y ajoutez un peu de cœulis pour lier la sauce, & servez avec ce que vous jugez à propos.

Racines en menus droits.

Prenez de l'oignon que vous coupez en filets, faites-les cuire dans un petit roux fait avec du beurre & de la farine; quand l'oignon est presque cuit, mouillez-le avec du bouillon & le achevez de cuire; vous avez ensuite des carottes, panais, céleri, navets, le tout cuit dans le pot, coupez-les proprement en filets & les mettez dans le ragoût d'oignons, assaisonnez-les de sel, & gros poivre, un filet de vinaigre en servant, mettez de la moutarde.

Racines à la crème.

Prenez des grosses racines bien tendres; rincez-les & lavez-les, mettez-les blanchir une demi-heure à l'eau bouillante, ensuite vous les coupez en gros filets, & les mettez dans une casserole avec un morceau de bon beurre, un bouquet de persil, ciboule, une gouffe d'ail, deux échalotes, deux clous de girofle, du basilic, passez-les sur le feu, mettez-y une pincée de farine, sel, gros poivre, bon bouillon, laissez cuire & réduire à courte sauce, ôtez le bouquet, mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs avec de la crème, faites lier sans bouillir, en servant un grand filet de vinaigre blanc.

Entre-
mets.

Du persil & Ciboule.

Ils sont d'un très-grand usage en cuisine, l'on peut avoir dans les différents apprêts qui sont marqués dans ce Livre de quelle utilité ils sont sans qu'il soit besoin d'en rien dire de particulier.

Du
Persil &
Ciboule.

*Du Cer-
feuil* , *Du Cerfeuil* , *Oseille* , *Poirée* , *Bonne-Dame* .
Oseille ,
Poirée ,
Bonne-Dame .
 Toutes ces herbes sont excellentes pour faire de la soupe & des ragoûts de farces ; les personnes ménagères en doivent coufire l'été pour l'hiver ; quand elles sont accommodées comme il faut elles ne perdent rien de leur bonté , rien n'est si aisé à faire pour le peu que l'on y apporte d'attention.

Prenez de l'ozeille , cerfeuil , poirée , bonne-dame , pourpier , des concombres ; si vous êtes dans le temps , persil , ciboule , mettez de ces herbes à proportion de leur force , après les avoir épluchées & lavées plusieurs fois , mettez-les égoutter , après vous les hachez & les pressez dans vos mains pour qu'il ne reste pas tant d'eau.

Vous prenez un chaudron de la grandeur que vous avez d'herbes à y mettre , mettez dedans un bon morceau de beurre & vos herbes dessus , s'il faut autant qu'il est besoin pour bien saler les herbes ; faites-les cuire à petit feu jusqu'à ce qu'elles soient bien cuites , & qu'il n'y reste point d'eau ; après qu'elles sont un peu refroidies , mettez-les dans des pots qui leur sont destinés qui doivent être bien propres.

Moins l'on en fait de consommation , plus les pots doivent être petits , parce que quand ils sont une fois entamés , les herbes ne se gardent au plus que trois semaines.

Quand les herbes sont entièrement refroidies dans les pots , vous prenez du beurre que vous faites fondre , & le laissez jusqu'à ce qu'il soit tiède , vous le mettez ensuite sur les herbes.

Après que le beurre est bien pris , vous couvrez de papier les pots , & les mettez dans un endroit ni trop chaud ni trop frais ; ces sortes d'herbes se conservent jusqu'à Pâques & sont d'une grande utilité dans l'hiver.

Quand vous voulez vous en servir , vous en

mettez dans du bouillon qui ne doit pas être *Du Cer-*
salé, vous avez de la soupe faite dans le feuil
moment. *Oseille,*

Si vous voulez faire de la farce avec, vous *Poirée,*
les mettez dans une casserole avec un morceau *Bonne-*
de beurre, faites-les bouillir un instant; & y *Dame,*
mettez une liaison de quelques jaunes d'œufs
avec du lait & vous en servez soit pour mettre
dessous des œufs durs, ou quelque plat des
poissons cuits sur le gril.

Le temps le plus convenable pour confire des
herbes, est sur la fin de Septembre.

De l'Oignon.

Il est d'une grand utilité en cuisine, quand *De*
on s'en sert avec modération, il entre dans *Oignon*
beaucoup de potages, dans le jus, & coulis;
le petit oignon blanc est le plus estimé pour
faire des ragoûts, pour cet effet ne l'épluchez
point, n'en coupez que le bout de la tête &
de la queue, faites-les cuire dans de l'eau un
quart d'heure, retirez-les après dans l'eau fra-
che, & lui ôtez la première peau, faites-les
cuire dans du bouillon.

Quand ils sont cuits, mettez-y deux cuille-
rées de coulis pour lier la sausse, assaisonnez-
les de bon goût, & les servez avec ce que vous
jugerez à propos.

Quand ils sont cuits dans du bouillon, &
bien égouttés & refroidis, ils se mangent en sa-
lade, avec sel, gros poivre, huile & vinaigre.

Du Poireau.

Il n'est utile en cuisine que pour mettre dans *Du*
le pot, il donne bon goût au bouillon. *Poireau*

Du Céleri.

Quand il est bien blanc & tendre, il se man- *Du*
ge en salade avec une remoulade de sel, poi- *Céleri*
vre, huile, vinaigre & moutarde; l'on s'en sert

Du Céleri. aussi pour mettre dans le pot, il en faut très-peu, parce que le goût en est fort, & domine sur toutes les autres légumes.

Si vous voulez le servir en ragoût avec quelque viande, faites-le tremper dans de l'eau pour le bien laver, faites-le cuire une demi-heure dans de l'eau bouillante, retirez-le dans de l'eau fraîche, pressez-le bien & le faites cuire avec bon bouillon & du coulis, assaisonnez-le de bon goût, ayez soin de le dégraisser.

Quand il est cuit, servez-le avec la viande que vous jugerez à propos.

Des Radis & Raves

Des Radis & Raves. Ils ne sont bons en cuisine que pour servir crus en hors d'œuvre fort commun, au commencement du dîner à côté d'une soupe.

De la Racine de Persil.

De la Racine de Persil. L'on ne se sert de la racine de persil que pour mettre dans le pot, il en faut mettre très-peu, parce quelle est d'un goût très-fort, & point bonne pour les personnes qui sont échauffées.

Des Navets.

Des Navets. Ils se mettent dans le pot, & servent aussi à faire de bon potage, si vous voulez garnir avec le plat à soupe, coupez-les proprement, faites-leur faire un bouillon dans l'eau pour leur ôter le goût fort; faites-les cuire après avec du bouillon & du jus pour leur donner couleur.

Ils servent aussi à faire des ragoûts pour mettre avec la viande: coupez-les proprement, faites-leur faire un bon bouillon dans l'eau & les mettez après cuire avec du bouillon & de coulis, un bouquet de fines herbes.

Quand ils sont cuits & assaisonnés de bon goût, dégraissez le ragoût, servez dessous la viande qu vous jugez à propos, qui doit être cuite dans une braise.

Si vous voulez une façon plus simple, c'est de *Des*
mettre cuire les navets avec la viande ; quand *Navets.*
elle est moitié cuite, dégraissez le ragoût & l'af-
saisonnez de bon goût.

Si cette dernière façon n'a pas si bonne mi-
ne, elle est moins coûteuse, & pas si em-
barrassante.

Des Laitues Pommées & Romaines.

Je n'entrerai point ici dans le détail des dif- *Des*
férentes espèces de laitues pommées & Romai- *Laitues*
nes, il suffit qu'elles se mangent toutes en sala- *Pomées*
de quand elles sont belles & tendres. *& Ro-*

Elles se servent aussi en ragoût & à garnir *maines.*
des potages.

De telle façon que vous les mettiez, après
les avoir épluchées & lavées, mettez-les cuire
dans de l'eau un bon quart d'heure, retirez-
les après dans de l'eau fraîche, pressez-les dans
vos mains, si c'est pour un potage, vous les
ficelerez & les ferez cuire avec bon bouillon, &
les servirez autour du plat à soupe ; le bouillon
où elles sont cuites vous servira à mettre dans
votre potage.

Si c'est pour entrée, après les avoir pressées,
faites-les cuire avec du beurre, bon bouillon &
coulis, assaisonnées de bon goût.

Quand vous êtes prêt à servir, dégraissez le
ragoût & le mettez dessous la viande que vous
jugerez à propos.

Les montans de laitue sont bons pour faire
des entremets & à garnir quelques entrées de
viande ; après les avoir épluchés, mettez-les
cuire avec de l'eau où vous délayerez une cuil-
lerée de farine, mettez-y un bouquet de fines
herbes, deux oignons, racines, & un peu de
beurre, du sel.

Quand ils sont cuits, vous pouvez les servir
en maigre avec une fausse blanche, ou avec une
liaison de jaunes d'œufs & de lait comme une
fricassée de poulet.

Des Laitues coulis, & les servez avec telle viande que vous jugerez à propos, ou seuls pour entremets.

& Romaines.

Laitues pommées farcies

Entre-mets. Ayez des laitues pommées environ huit ou douze, suivant qu'elles sont grosses, faites-les bouillir une demi-heure dans de l'eau & les retirez à l'eau fraîche pour les bien presser avec les mains, écartez sur une table les feuilles de chaque laitue sans les séparer, mettez-y dans le milieu une farce de viande assaisonnée de bon goût, comme celle que vous trouverez ci après pour les petits pâtés, enveloppez la farce avec les feuilles de laitues, ficellez-les & les faites cuire dans une petite braïse; quand elles sont cuites vous les égouttez & pressez dans un linge, trempez-les dans une pâte à frire, faite avec farine, vin blanc & une cuillerée d'huile, un peu de sel, faites-les frire de belle couleur; vous pouvez encore les tremper dans de l'œuf battu, les paner de mie de pain: Etant farcies de cette façon, & cuites à la braïse, elles servent à garnir des entrées de viandes.

De la Chicorée sauvage blanche, & de la verte.

De la chicorée sauvage La chicorée sauvage blanche n'est bonne que pour manger en salade.

La verte sert à mettre dans les bouillons rafraîchissans, & à faire des décoctions de médecine.

De la Chicorée blanche ordinaire.

Elle se mange en salade & sert à faire des ragôts; après l'avoir épluchée & lavée, faites-la bouillir une demi-heure dans de l'eau, retirez-la dans de l'eau fraîche pour la bien presser; mettez-la ensuite cuire avec un peu de beurre, du bouillon & du coulis si vous en

avez, sinon, faites un petit roux de farine pour *De la*
lier la sausse. *chicorée*

Quand elle est cuite, assaisonnée de bon goût *sauva-*
& degraiffée, mettez-y un peu d'échalote pour *ge.*
ceux qui l'aiment, & servez dessous du mouton
rôti, soit épaule, carré, ou gigot.

Si vous voulez la servir au blanc en maingre, à *Entre-*
la place d'un roux de farine, mettez-y une liaison *mets.*
de jaunes d'œufs & de crème, servez-la dessous
des œufs mollets.

Des Cardes-poirées.

Après les avoir épluchées & lavées, faites-les *Des*
cuire dans de l'eau & les remuez de tems en *Cardes*
tems, que le dessus ne noircisse pas. *Poirées.*

Quand elles sont cuites, mettez-les égoutter,
vous faites une sausse blanche avec une pin- *Entre-*
cée de farine de l'eau, du beurre, sel, poi- *mets.*
vre, un filet de vinaigre, faites-la lier sur le
feu & y mettez les cardes bouillir un petit mo-
ment à petit feu, pour qu'elles prennent du
goût: si ce beurre étoit tourné en huile, ce
seroit une marque que la sausse seroit épaisse,
vous y mettez une cuillerée d'eau, & les re-
muerez jusqu'à ce que la sausse soit revenue
comme auparavant.

Des Cardons d'Espagne.

Coupez-les de la longueur de trois pouces, *Des*
ne mettez point ceux qui sont creux & verts, *Cardons*
faites-les cuire une demi-heure dans de l'eau, *d'Espa-*
& les retirez dans de l'eau tiède pour les éplu- *gne.*
cher, vous les faites cuire avec du bouillon où
vous avez délayé une cuillerée de farine, met- *Entre-*
tez-y du sel, oignons, racines, un bouquet *mets.*
de fines herbes, un filet de verjus ou verjus
en grain, un peu de beurre; quand elles sont
cuites; retirez-les pour les mettre dans un bon
soulis avec un peu de bouillon, faites-les bouil-
lir une demi-heure dans cette sausse pour qu'elles

Des Cardons prennent goût & les servez ; que la fausse ne soit ni trop claire ni trop liée & d'un beau blond.

d'Espagne. Si vous voulez les servir en maigre, vous les mettez dans une fausse comme il est dit aux cardes de poirées.

Des Artichaux.

Des Artichaux Ils sont très-utiles en cuisine, ils servent à faire des entremets, & les culs à garnir toutes sortes des ragoûts.

Je n'entrerais point dans le détail de tous les changemens que l'on en peut faire qui en devient utile, puisque je me suis proposé de ne donner que des ragoûts simples & de peu de dépense.

Les artichaux se mangent communément après avoir coupé le verd de dessous & coupé à moitié les feuilles de dessus.

Faites-les cuire dans l'eau avec un peu de sel & un bouquet de fines herbes : quand ils sont cuits, mettez-les égoutter, & leur ôtez le foin.

Si c'est en gras, vous prendrez du bon coulis, & y mettez un morceau de beurre, un petit filet de vinaigre, sel, gros poivre, faites lier la fausse sur le feu, & la mettez dans les artichaux.

Entre-mets. Si c'est en maigre, vous mettez à la place une fausse blanche : ces mêmes artichaux étant cuits à l'eau & refroidis, se mangent à l'huile avec sel, poivre & vinaigre.

Entre-mets. Si vous voulez faire frire, coupez-les par morceaux, ôtez-en le foin, lavez-les & les égouttez ; quand vous êtes prêts à les faire frire, il faut les manier dans une casserole avec une petite poignée de farine, deux œufs blancs & jaunes, un filet de vinaigre, sel, poivre ; faites-les frire jusqu'à ce qu'ils soient jaunes, & servez-les avec du persil frit.

Etant coupés de la même façon, faites-les cuire dans l'eau un quart d'heure, remetez-les à

Peau fraîche, & les accommodez après en fri-
cassée de poulets, page 136.

*Des Ar-
tichaux,*

Quand ils seront cuits, vous y mettrez une
liaison & les servirez pour un plat d'entremets.

*Si vous voulez confire des artichaux, ou en
faire sécher pour l'hiver, voici la façon.*

Orez-en toutes les feuilles, & ne laissez au
cul que ce qui est bon à manger, jetez-les
dans l'eau jusqu'à ce que vous les ayez tous
accommodés, faites-les ensuite cuire dans de
l'eau jusqu'à ce que vous puissiez en ôter le
foin aisément, remettez-les après dans l'eau
fraîche, quand ils sont bien propres, vous les
mettez égouter.

Si c'est pour sécher, vous les mettez sur des
claires dans un four qui ne doit pas être trop
chaud, si vous pouvez y tenir la main sans qu'il
vous brûle, cela suffit.

Quand ils seront secs vous vous en servirez
pour mettre dans les ragoûts après les avoir fait
revenir dans l'eau tiède.

*Si vous voulez les confire, ils en seront meil-
leurs, vous y mettrez une saumure, comme il
est expliqué aux haricots verts confits, & vous
observerez la même façon, les artichaux vio-
lets tendres, & les petits verts se mangent à
la poivrade, on les met sur une assiette avec
un peu de glace, ils se mettent à côté de la soupe
pour un petit hors d'œuvre.*

Artichaux à la Barigoulie.

Prenez trois ou quatre artichaux suivant leur
grosseur, ou la grandeur de votre plat d'en-
tremets, coupez le verd de dessous & la moi-
tié des feuilles; mettez-les dans une casserole
avec du bouillon ou de l'eau, deux cuillerées
de bonne huile, un peu de sel & de poivre;
un oignon, deux racines, un bouquet garni,
faites-les cuire, & réduire entièrement la
saussé; quand ils sont cuits & qu'il n'y a plus

Des Artichaux. de sauffe, laissez-les frire un moment dans l'huile pour faire rissoler, mettez-les après sur une tourtiere avec l'huile qui reste dans la casserole, vuidez-les de leur foin & mettez dessus un couvercle de tourtiere bien chaud, du feu sur le couvercle pour faire griller les feuilles, si vous avez un four chaud ils n'en seront que plus beaux; quand ils seront grillés d'une belle couleur servez avec une sauffe à l'huile, vinaigre, sel & gros poivre.

Artichaux au verjus de grain.

Entremets. Prenez trois ou quatre artichaux; après avoir ôté le verd de dessous & coupé à moitié les feuilles de dessus, faites-les cuire dans une petite braise, assaisonnez légèrement, mettez-les égoutter & vuidez de leur foin, servez-les avec une sauffe faite de cette façon; vous mettez dans une casserole un morceau de beurre, une pincée de farine, deux jaunes d'œufs, un filet de verjus, sel, gros poivre, faites lier la sauffe sur le feu, quand elle est liée avec du verjus en grain que vous avez fait bouillir un instant dans de l'eau que vous mettez dans la sauffe, & servez les artichaux pour entremets.

Artichaux tournés.

Entremets. Prenez six artichaux de bonne grosseur & tendres, ôtez-en les plus grosses feuilles, après vous en coupez tout le verd; en le coupant doucement avec la pointe d'un couteau, & tournez à mesure le cul d'artichaux pour qu'il soit coupé également & n'anticipez point sur le blanc, mettez-les à mesure dans l'eau fraîche & les faites blanchir un demi-quart d'heure à l'eau bouillante; retirez-les à l'eau fraîche pour en ôter le foin; faites-les cuire dans un blanc de farine délayée avec de l'eau, de sel, du beurre, un peu de verjus en grain, ou la moitié d'un citron coupé en tranches; quand ils seront cuits,

Vous les retirez pour les essuyer avec un linge : *Des As-*
dressez-les dans le plat , & servez dessus une sauffe.
 Sauffe au blanc de veau , ou celle que vous
 voudrez.

Des Asperges.

Elles se mangent de plusieurs façons , les *Des As-*
 plus grosses sont estimées les meilleures , l'on *perges.*
 en fait des ragoûts pour garnir des entrées de
 viande & de poisson , pour garnir des potages ,
 & servent communément pour entremets avec
 une sauffe.

Pour cet effet , après leur avoir coupé une *Entree*
 partie du blanc & bien lavées , vous les faites *mets.*
 cuire avec de l'eau & du sel , un demi-quart
 d'heure suffit pour être cuites comme il faut ,
 elles doivent-être un peu croquantes.

Vous les dressez après sur le plat que vous de-
 vez servir , & mettez dessus une sauffe.

Si c'est en gras , vous prenez du bon cou-
 lis , mettez-y un peu de bon beurre , sel , gros
 poivre , faites lier la sauffe sur le feu & la met-
 tez dessus les asperges.

Si c'est en maigre , mettez dessus une sauffe
 blanche : ces *mêmes asperges* étant cuites à l'eau
 & refroidies se mangent à l'huile , vinaigre ,
 sel & poivre.

Si vous voulez faire un ragoût , n'en prenez
 que le plus tendre , que vous coupez de la
 longueur de deux doigts , quand elles sont cui-
 tes à l'eau & bien égouttées mettez-les dans
 une bonne sauffe , & servez avec ce que vous
 jugerez à propos.

Si c'est pour un potage , prenez-en des peti-
 tes , n'y mettez que le verd ; faites-les bouil-
 lir un moment dans l'eau , retirez-les à l'eau
 fraîche , & les ficeles en petits paquets ; fai-
 tes-les cuire dans le bouillon que vous destinez
 pour votre potage.

Quand elles sont cuites , garnissez-en le
 bord du plat.

Des Asperges.
Entrée.

Asperges en petits pois.

Après les avoir coupées de la grosseur des petits pois & bien lavées, faites-les cuire un moment dans l'eau, mettez-les égoutter, & les accommoder comme les petits pois à la demi bourgeoise, n'en retranchez que les laitues; voyez page 143.

Du Potiron & Citrouille.

Du Potiron & Citrouille. Ils ne font d'autre usage en cuisine que pour faire de la soupe avec du lait.

Vous faites cuire le potiron & citrouille avec de l'eau, quand il est cuit, & qu'il n'y a plus guère d'eau vous y mettez du lait un morceau de beurre, du sel & du sucre, si vous voulez faites tremper dedans le pain, & ne le faites point du tout mitonner.

Si vous voulez fricasser du potiron, quand il est cuit dans l'eau vous le mettez dans une casserole, avec un morceau de beurre, persil, ciboule, sel, poivre; quand il a bouilli un quart d'heure & qu'il ne reste point de sausse, mettez-y une liaison de jaunes d'œufs, avec de la crème ou du lait.

Du Houblon.

Du houblon. Il ne se mange ordinairement que dans le Carême pour une salade cuite.

Vous les faites cuire dans de l'eau avec un peu de sel; quand il est cuit & refroidi, bien égoutté, dressez le dans le plat que vous devez servir, mettez dessus sel, poivre, huile & vinaigre.

Du concombre.

Des Concombres.

Le concombre est connu de tout le monde pour une des quatre semences froides, avec le potiron, citrouille & melon.

Pour vous servir du concombre, il faut le peler

Peler, ôter le dedans, vous les coupez par morceaux.

*Des
concom-*

Si c'est pour un ragoût, faites-les tremper avec une demi-cuillerée de vinaigre, un peu de sel, pendant deux heures en la retournant de temps en temps, par ce moyen elle rendra son eau froide à l'estomach, & vous la presserez encore avant que de la mettre dans la casserole.

bres.

Faites-la cuire avec un morceau de beurre & du bouillon, un bouquet garni; quand elle est cuite, mettez-y un peu de coulis, dégraissez le ragoût avant que de servir.

Si c'est en maigre, après les avoir pressées comme j'ai dit, vous les mettez dans la casserole avec du beurre; quand elles seront passées sur le feu, vous y mettez une pincée de farine, & mouillez avec du bouillon; étant cuites & sans fausse, vous y mettez une liaison de jaunes d'œufs & du lait.

Servez pour entremets ou pour hors-d'œuvre, avec des œufs mollets dessus ou sans œufs.

Si vous voulez faire un potage, vous les ferez cuire un moment avec de l'eau, & les mettez après rachever de cuire avec du bouillon, & un peu de jus pour leur donner de la couleur.

Quand elles sont cuites, garnissez-en le bord du plat à soupe, & vous servez de ce bouillon pour mettre dans votre potage.

Ceux qui voudront faire confire des concombres doivent les choisir petits & pas trop mûrs; rangez-les dans des pots, & mettez dessus une saumure comme celles des haricots verts.

Quand vous voudrez vous en servir, vous les pelerez & leur ferez les mêmes apprêts qu'aux autres.

Des Salsifis & Scorfonaires

Les salsifis & les scorfonaires s'accoutument de la même façon, vous les ratifiez & les sa-

M

Des Salsifis & Scorsonnaires. vez, faites-les cuire comme les choux-Heure & les servez avec une fausse blanche.

Des Epinards.

Après les avoir épluchés & lavés faites-les cuire dans de l'eau, vous les tirerez après dans de l'eau fraîche pour les bien presser.

Mettez-les après dans une casserole avec un morceau de bon beurre, & les faites bouillir à petit feu sur un fourneau pendant un quart d'heure, & y mettez après un peu de sel, une pincée de farine, & les mouillez avec du lait ou de la crème.

En gras, à la place de crème vous y mettez un bon coulis & jus de veau; quand ils sont accommodés de cette façon, vous les pouvez servir avec de la viande cuite à la broche.

Des Melons.

Des Melons. Ils se servent pour hors-d'œuvre au commencement d'un repas, pour les choisir bons, quand vous les portez à votre nez, ils doivent sentir comme un goût de godron, la queue courte & grosse en le pressant sous la main qu'il soit ferme & non mollasse, qu'il ne soit ni trop verd ni trop mûr.

Des Topinambours.

Ils sont fort peu estimés, ceux qui en veulent manger doivent les faire cuire dans de l'eau, après les peler & les mettez dans une fausse blanche avec de la moutarde.

Des Betteraves.

Des Betteraves. Elles se font cuire dans de l'eau ou au four; elles se mangent en salade & en fricassée. Pour les fricasser, mettez-les dans une casserole avec du beurre, persil, ciboule bachelés,

Un peu d'ail , une pincée de farine , du vinaigre *Des*
 suffisamment , sel , poivre , faites-les bouillir un *Bette-*
 quart d'heure. *raves.*

Des Cornichons.

Les cornichons d'Hollande sont estimés les *Des*
 meilleurs , la couleur en est plus verte , ils ser- *Corni-*
 vent à garnir des salades cuites ; l'on en fait aussi *chons.*
 des ragoûts , vous les faites bouillir un instant
 dans de l'eau pour leur ôter la force du vinaigre ,
 mettez-les après dans une bonne sausse ou ra-
 goût , ne les faites plus bouillir , servez avec
 ce que vous jugerez à propos.

Cornichons de bled de Turquie.

Vous prenez du bled de Turquie qui soit en-
 core en moëlle & tout verd , faites-le cuire à moi-
 tié dans l'eau , retirez-le à l'eau fraîche , ensuite
 vous les mettez confire , vous faites bouillir de
 l'eau avec un tiers de vinaigre , quelques clous
 de girofle & du sel , mettez la saumure toute
 bouillante sur le bled de Turquie , mettez-le
 sur la cendre chaude , le lendemain vous faites
 encore la même saumure & la remettez de cette
 façon jusqu'à ce qu'il soit bien verd , après vous
 couvrez vos pots & les ferrerez pour vous en
 servir de la même façon que les cornichons ; si
 vous voulez confire des cornichons , vous obser-
 verez la même chose.

Des Champignons , Morilles & Moufférons.

Des

Les champignons les meilleurs sont ceux qui *Cham-*
 viennent sur couche , l'on peut en avoir de frais *pignons,*
 toute l'année. *Morilles*

Il n'en est pas de même des morilles & mouf- *& Mouf-*
 férons qui naissent dans les bois & se trou *serons.*
 vent aux pieds des arbres aux mois de Mars
 & d'Avril. *Entre-*

Pour en avoir toute l'année , il faut les faire *meta,*
 sécher , après avoir ôté le bout de la queue &

M ij

Des Cham- lavé, faites-les bouillir un instant dans l'eau ;
pignons, quand ils sont égouttés, mettez-les sécher dans
Morilles le four, que la chaleur en soit très-douce, étant
secs, mettez-les dans un endroit qui ne soit
& Mouf. point humide.

serons. Pour les employer, faites-les tremper dans l'eau tiède.

Les champignons se font sécher de la même façon, *les morilles, moufferons & champignons* se servent de la même façon ; & entrent dans une infinité de sausses & ragoûts,

• *Si vous voulez vous en servir pour entremets à la crème,* vous les mettez dans une casserole avec un morceau de beurre, un bouquet de persil & ciboule, quand ils sont passés sur le feu, mettez y une pincée de farine, mouillez avec de l'eau chaude, un peu de sel & un peu de sucre.

Quand ils sont cuits & qu'il n'y a plus de sausse, mettez-y une liaison de jaunes d'œufs & de la crème.

Faites frire une croûte de pain dans du beurre, mettez-la dans le fond du plat que vous devez servir, votre ragoût par dessus.

Si vous voulez faire de la poudre de champignons, morilles & moufferons, quand ils sont bien secs, comme il est dit ci-dessus, il faut les piler bien fins, & pourrez vous en servir dans tous les ragoûts où il entre persil, & ciboule hachés.

Des Capres, grosses & fines.

Des Capres. Les fines servent à garnir des salades cuites, & à mettre entières dans les sausses ; les grosses servent pour les sausses où il faut des capres

Des Ca- hachées.

puces

Des Capucines & la Chia.

& la Chia. Les capucines sont des fleurs rouges qui se mangent en salade & en font l'ornement.

La chia confite dans du vinaigre comme les cornichons, se mange de la même façon.

Des Truffes

Des
Truffes.

Les grosses sont les plus estimées; celles qui viennent du Périgord sont les meilleures.

Elles se mangent ordinairement cuites avec du *Entre-* vin & du bouillon, assaisonnées de sel, poivre, mets. un bouquet de fines herbes, racines & oignons.

Vous ne les mettez cuire dans ce court-bouil- lon qu'après les avoir fait tremper dans l'eau riette, & bien frotté avec une brosse, qu'il ne reste point de terre autour.

Quand elles sont cuites, vous les servez pour entremets dans une serviette.

La truffe est excellente dans toutes sortes de ragoût, soit hachée ou coupée en tranches, après les avoir pelées; c'est un des meilleurs assaisonnemens que vous pouvez servir en cuisine.

L'on se sert aussi de truffes seches, mais leur bonté est beaucoup diminuée, & l'on n'est plus guère dans cet usage présentement.

Truffes à la Maréchale.

Prenez de belles truffes bien lavées & frottées *Entre-* avec une brosse, mettez chaque truffe assai- mets. née de sel, gros poivre, enveloppée de plusieurs morceaux de papier, dans une petite marmite sans aucun mouillement, cuire dans la cendre chaude pendant une bonne heure, & les servez chaudes dans leur naturel.

Des Chervis.

Il y en a qui les ratissent, cela les diminue de *Des* beaucoup, mais ils en sont plus délicats; d'autres *chervis.* se contentent de les laver & de rompre le dur.

Faites-les cuire avec de l'eau & du sel (il ne faut qu'un quart d'eure pour leur cuisson) met- *Entre-* tenez-les après égoutter & les trempez dans une mets. pâte faite avec de la farine, du vin blanc, une cuillerée d'huile & du sel, qu'elle ne soit pas

*Des trop claire, en tenant votre cuiller en l'air ;
Chervis.* qu'elle tombe en filant.

Vous faites frire les chervis après les avoir trempés dans cette pâte, & les servez pour entremets.

Du Thym, Laurier, Basilic, Sarriette & Fenouil.

Du Thym, Laurier, Basilic, Sarriette & Fenouil. Le thym, laurier, basilic servent à mettre dans tous les bouquets où il est dit de mettre des fines herbes, la sarriette ne sert pas beaucoup que pour les fèves de marais; le fenouil sert pour les ragoûts; au fenouil, vous le faites cuire un moment dans de l'eau.

Quand il est égoutté, vous le mettez simplement sur la viande qui lui est destinée sans qu'il trempe dans la sauce; il y a peu de monde qui aime ces ragoûts.

De la Patience, Buglose & Bourrache.

De la Patience, Buglose & Bourrache. Elles ne sont en usage en cuisine que pour faire des bouillons rafraîchissans, avec un petit morceau de veau & point de sel.

Du Cresson alenois, Cresson de fontaine, Estragon, Baume, Corne de Cerf & Pimprenelle.

Du Cresson alenois, Cresson de fontaine. Le cresson de fontaine se sert autour d'une poularde & chapon cuits à la broche; vous l'assaisonnez de sel, & peu de vinaigre.

Cresson de fontaine. Le cresson alenois, cerfeuil, l'estragon, le baume, la corne de cerf & la pimprenelle servent pour les garnitures de salade; l'on fait aussi avec de petites sausses vertes.

Estragon, Baume, Corne de cerf & Pimprenelle. Vous mettez de tout suivant la force, peu de baume & d'estragon, ces herbes sont très-fortes; vous faites cuire le tout un moment dans de l'eau, retirez-les à l'eau fraîche pour les bien presser, hachez-les très fines, & les mettez dans un bon coulis pour vous en servir à ce que vous jugerez à propos.

De l'Ail , Rocambole & Echalots.

*De
l'Ail ;
Rocam-
bole &
Echalo-
te.*

Vous vous en servirez pour les ragoûts & saufs qui ont besoin d'être relevées, ainsi qu'il est marqué dans ce Livre, à moins que vous n'en vouliez faire quelque fausse particuliere.

CHAPITRE XII.

Des Oeufs.

Après la viande rien ne fournit une plus grande diversité en cuisine que les œufs, c'est un aliment excellent & nourrissant, que le sain & le malade, le pauvre & le riche partagent ensemble.

*Des
Oeufs.*

Les œufs frais adoucissent les âcretés de la poitrine, les vieux sont sujets à incommoder ceux qui sont d'un tempérament chaud & bilieux.

Pour connoître si les œufs sont frais, présentez-les à la lumière, s'il sont clair & transparents, c'est une bonne marque.

Quand ils sont piqués, mettez-les au rang des vieux; & s'ils ont une tache tenant à la coquille, c'est une preuve qu'ils ne valent rien.

Je dirai ici quelque chose de leur propriété avant que d'en venir aux différentes façons de les accommoder.

Le jaune d'œuf frais délayé dans de l'eau chaude avec un peu de sucre, le boire en se couchant est bon pour les personnes enrhumées, c'est ce qu'on appelle lait de poule.

Le blanc battu avec de l'eau de plantin est bon pour l'inflammation des yeux.

La peau de l'œuf tenant à la coquille, faites-la sécher, & écrasée & mêlée avec le blanc, est bonne pour la gresure des lèvres.

M iv

*Des
Oeufs.*

La coque d'auf brûlée & pilée est bonne pour blanchir les dents, elle est encore bonne étant brûlée & réduite en cendre & bue avec du vin pour arrêter le crachement de sang : l'on fait aussi un mastio fort bon pour coller les porcelaines cassées, avec de la chaux vive, du ciment fin, de la coque brûlée & réduite en cendre, de bitume, le tout mêlé avec du blanc d'œuf.

Comme la provision des œufs dans une maison est d'une grande ressource, & que l'hiver ils sont chers, les personnes ménagères qui ont des poules doivent en amasser l'été pour l'hiver entre les deux Notre Dame.

Pour cet effet, mettez-les dans un endroit qui ne soit ni trop chaud ni trop froid ; la cave leur est bonne, quand elle n'est point humide, mettez-les dans une futaille, dans l'été avec de la paille, en hiver changez-les pour les mettre avec du foin ; il y en a qui se servent de sciure de bois, de chaume, & d'autres de cendres.

Il est temps de venir présentement aux différentes façons qu'ils peuvent s'accommoder dans le goût bourgeois.

Des Oeufs mollets de toutes façons.

Comme les œufs pochés à l'eau, (c'est-à-dire, cassés dans l'eau bouillante) ne se font pas bien bons quand ils ne sont pas frais, & que le Bourgeois aime mieux les manger à la coque que de les sacrifier de cette façon ; voici qui suppléera au défaut.

Hors-d'œuvre Mettez de l'eau dans un poëlon, faites-la bouillir, & mettez dedans la quantité d'œufs que vous jugerez à propos, faites-les bouillir cinq minutes bien justes, & les retirez promptement dans l'eau fraîche, il faut les peler tout doucement pour ne les pas rompre, par ce moyen le blanc sera cuit & le jaune tout mollet, vous sentirez sous les doigts qu'ils seront flexibles : vous les servirez entiers.

Ces fortes d'œufs se servent de toutes façons , avec une fausse blanche , fausse verte , fausse au coulis , fausse aux capres & anchois , fausse au verjus de grain , fausse robert , fausse ravigote ; avec ragoût de champignons , ragoût de truffes , ragoût de ris de veau , ragoût d'asperges , ragoût de cardes poirées , ragoût de céleri , ragoût de laitues , ragoût de chicorée , en gras & en maigre , de telle façon que vous jugerez à propos.

Oeufs de toutes les façons Bourgeoises.

Tout le monde sçait faire cuire des œufs à la coque , & plusieurs les font cuire trop ou pas assez.

Pour ne les point manquer quand l'eau bout , mettez-les bouillir deux minutes , retirez-les , & les couvrez une minute pour les laisser faire leur p'ait , & les servez dans une serviette ; de cette façon ils sont immanquables.

Des Oeufs brouillés de plusieurs façons.

Si vous voulez les faire au naturel , mettez simplement les œufs dans une casserole avec un peu de beurre , deux cuillerées à ragoût de coulis , & les assaisonnez , faites-les cuire sur un fourneau en les remuant toujours avec un petit bâton à deux ou trois branches.

Quand ils sont cuits , servez-les promptement.

En maigre , à la place de coulis , mettez-y une cuillerée de crème , & les faites de la même façon.

Si vous voulez les faire avec quelques ragoûts de Legumes.

Soit céleri , laitue , chicorée , il faut que votre ragoût soit fini , comme si vous étiez prêt à le servir , hachez-les fort menu & en mettez deux cuillerées à ragoût dans vos œufs , & les brouillerez tout comme les autres.

M r

Des Oeufs. Si c'est au verjus, après l'avoit fait cuire dans l'eau un moment, vous le garderez pour en faire un cordon autour des œufs, quand ils seront dressés dans le plat que vous devez servir.

Des Oeufs frits de toutes façons.

Entre-mets. En gras vous les faites frire avec du sain doux, & en maigre vous prenez du beurre fondu, mettez-les dans une poêle, quand votre friture est bien-chaude, mettez les œufs un à un pour les frire, faites en sorte qu'ils soient bien ronds en les retournant dans la poêle, & ne laissez point durcir le jaune.

Vous servirez ces œufs de la même façon qu'il est dit pour les œufs mollets, même sausse & même ragoût, page 272.

Hors-d'œuvre. Les œufs au beurre noir se font en mettant dans une poêle un morceau de beurre que vous faites fondre sur le feu; quand il ne crie plus, vous avez les œufs cassés dans le plat, & assaisonnés de sel & poivre, mettez dans la poêle, & les faites cuire, passez une pêle rouge par dessus pour faire cuire le jaune, & servez avec un filet de vinaigre dessus.

Oeufs à la Bagnolet.

Entre-mets. Pochez huit œufs frais, mettez dans une casserole du jambon cuit haché, avec un peu de coulis & du bouillon, un filet de vinaigre, du gros poivre, peu de sel, faites chauffer la sausse & la servez sur les œufs.

Les Oeufs au plat, autrement dit au miroir.

Prenez un plat qui aille au feu, vous mettez dans le fond un peu de beurre étendu par-tout, mettez des œufs dessus assaisonnés de sel, poivre, & deux ou trois cuillerées de lait, faites-les cuire à petit feu sur un fourneau, passez la pêle rouge, & servez.

Les Oeufs au lait se servent pour entremets.

*Des
Oeufs.*

Pour les faire, vous prenez trois œufs que vous délayez avec une demi-cuillerée de farine, gros comme une noix de sucre, un peu de sel, & trois poisons de lait, mettez le tout dans le plat que vous devez servir, faites-les cuire sur un fourneau, un quart d'heure suffit, passez la pêle rouge & servez d'abord qu'ils sont cuits.

Oeufs à la Duchesse.

Faites bouillir trois demi-septiers de crème avec du sucre, fleurs d'orange, pralines, citron confit, massépain, le tout haché très-fin, ayez huit œufs, fouettez-en les blancs & mettez les jaunes à part, prenez les blancs & fouettez avec une cuiller & en pochez deux ou trois cuillerées à la fois dans la crème, ce qui vous formera des œufs pochés sans jaunes, mettez-les égoutter & les dressez les uns sur les autres jusqu'à ce que cela vous forme huit œufs pochés que vous dressez sur le plat que vous devez servir; mettez la crème sur le feu pour la faire réduire au point d'une fausse, quand vous êtes prêt à servir mettez-y les huit jaunes, faites lier sur le feu sans bouillir, crainte qu'ils ne tournent, dressez la fausse sur les blancs d'œufs.

Les œufs à la farce ne sont autre chose que de mettre des œufs durs sur un ragoût de farce, comme il est dit pour la farce page 255.

Des Omelettes de toutes façons.

Prenez des œufs la quantité que vous voulez mettre, mettez-les dans une casserole avec du sel fin, battez bien les œufs, vous faites fondre du beurre dans une poêle, & mettez dedans les œufs, faites cuire l'omelette, qu'elle soit d'une belle couleur en dessous, & la ren-

M. vj

Des Oeufs versez dans le plat que vous devez servir, ~~cette~~ qui aiment le persil & ciboule en mettent dedans, quand il est haché très-fin.

Si vous voulez faire des omelettes plus distinguées, comme omelette au lard, omelette aux rognons de veau, aux pointes d'asperges, aux truffes, aux champignons, morilles & mousserons, de telles espee que vous voulez la faire.

Entre-mets. Il faut toujours que votre ragoût soit cuit & assaisonné, comme si vous vouliez le servir.

Quand il est froid, vous le hachez pour qu'il se mêle bien dans les œufs, vous battez tout ensemble, & ferez cette omelette dans une poêle comme les autres; vous vous réglerez sur l'assaisonnement qu'il y a dans le ragoût pour saler l'omelette pour ne la point faire de trop haut goût.

Hors-d'œuvre Celle que l'on fait pour la farce, laitue & chicorée se font différemment.

Vous ferez ces ragoûts en maigre, comme il est dit à chaque article de ces herbes, vous les dresserez dans le plat que vous devez servir; & mettrez dessus une omelette où il n'y aura que des œufs & du sel, & les servirez pour hors d'œuvre, & les précédentes pour entremets.

Entre-mets. *Omelettes d'harengs saurets*; ouvrez-les par le dos & faites-les griller, vous les hachez & les mettez dans l'omelette, comme si vous mettiez du jambon; il ne faut point de sel dans les œufs; & finissez cette omelette comme les autres; celle au jambon se fait de la même façon.

Des Oeufs à la tripe, aux concombles.

Hors-d'œuvre Prenez des concombres, que vous coupez par petits morceaux de la grosseur du doigt, passez-les sur le feu avec du beurre, persil, ciboule hachés, mettez-y après une pincée de farine, & le mouillez avec un peu d'eau assaisonnée de sel & de poivre.

Quand elles sont cuites, & qu'il n'y a plus de fausse, mettez-y des œufs durs coupés par tranches en quatre, & y mettez du lait, faites-leur faire un bouillon, goûtez s'il sont de bon goût & servez : les autres se font en retranchant les concombres.

Si vous voulez faire des œufs à la tripe au roux, vous prenez un peu de beurre, une cuillerée de farine que vous faites roussir sur le feu, & mettez après une poignée d'oignons coupés en petits quarrés, faites-les cuire dans ce roux, en y mettant encore un peu de beurre, & les mouillez avec du bouillon.

Quand l'oignon est cuit, vous y mettez des œufs durs coupés en tranches, faites leur faire un bouillon, & y mettez un filet de vinaigre, sel & poivre, servez à courte fausse.

Mettez dans une casserole de l'oignon coupé en filets que vous faites cuire à petit feu avec du beurre; quand ils sont cuits, mettez un peu de coulis maigre si vous en avez, sinon vous ferez un petit roux avec du beurre & de la farine, & mettez ensuite votre oignon & le mouillez avec un verre de vin blanc & un peu d'eau, assaisonné avec du sel, & du gros poivre; quand votre oignon est cuit & la fausse réduite, vous avez une omelette bien sèche que vous coupez en filets, mettez-la dans le ragoût d'oignons, faites chauffer sans bouillir, mettez-y de la moutarde quand vous êtes prêt à servir.

Oeufs au gratin.

Prenez un plat qui souffre le feu, mettez dessus un petit gratin que vous faites avec de la mie de pain, un bon morceau de beurre, un anchois haché, persil, ciboules, une échalote, le tout haché, trois jaunes d'œufs, mêlez le tout ensemble pour le mettre dans le fond du plat de l'épaisseur d'un écu, faites-les attacher sur un petit feu, ensuite vous casserez dessus

Des Oeufs. sept ou huit œufs que vous assaisonnez de sel, gros poivre ; faites cuire doucement ; passez la pèle rouge dessus , quand ils seront cuits , le jaune mollet , servez.

Oeufs brouillés à la coque.

Hors-d'œuvre ou Entremets Coupez autant de mie de pain en rond de la forme d'une petite tabatiere que vous voulez servir d'œufs , faites un petit trou dans le milieu pour y faire tenir un œuf dans sa longueur , ensuite vous prenez les œufs que vous voulez brouiller , cassez-les proprement par un bout pour les vuides , brouillez-les en les mettant dans une casserole avec un petit morceau de beurre , un peu de persil , ciboule hachée , sel , gros poivre , deux cuillerées de crème ; faites-les cuire sur le feu en les remuant toujours jusqu'à ce qu'ils soient cuits , & vous le remettrez dans leurs coquilles que vous aurez lavées & égouttées , dressez-les sur les mies de pain.

Oeufs à la Huguenote.

Entremets. Prenez le plat que vous devez servir & le mettez sur un moyen feu avec un peu de jus , cassez doucement des œufs pour que les jaunes restent entiers , assaisonnez de sel , gros poivre , faites cuire le dessus avec une pèle rouge & les servez à demi-mollets.

Oeufs en timbales.

Entremets. Faites fondre un peu de beurre pour beurrer en dedans six gobelets ou des petites timbales de cuivre , vous prenez six œufs blancs & jaunes que vous délayez avec trois ou quatre cuillerées de coulis , assaisonnez de sel , poivre , passez-les dans un tamis pour les mettre dans un gobelet (il ne faut pas les emplir ,) mettez-les cuire au bain-marie ; que l'eau bouille doucement ; quand ils sont fermes , il faut passer doucement autour un couteau pour les détacher du gobelet & les renverser dans le plat. Servez avec un jus clair.

*Oeufs en salade.*Des
Oeufs.

Hachez un peu une laitue que vous mettez dans le fond du plat, arrangez dessus en symétrie des œufs durs coupés en deux & autour de la fourniture de salade, assaisonnez d'huile, vinaigre, sel, gros poivre.

Entre-
mets.*Oeufs au petit lard.*

Prenez un bon quarteron de petit lard bien entrelardé, coupez-le en petites tranches minces, mettez-le dans une casserole sur un petit feu jusqu'à ce qu'il soit cuit, ayez soin de le retourner, ensuite vous verserez le lard fondu dans le plat que vous devez servir avec deux cuillerées de jus, cassés dessus sept ou huit œufs, mettez-y aussi les tranches de petit lard, du gros poivre, peu de sel, faites cuire sur un petit feu, passez la pêle rouge dessus. Servez à demi-mollet.

Entre-
mets.*Oeufs en peau d'Espagne.*

Délayez trois cuillerées de coulis, autant de jus avec six œufs blancs & jaunes, sel, gros poivre, passez-les au tamis & les mettez sur le plat que vous devez servir; faites-les cuire au bain-marie; quand ils seront pris, en servant coupez-les avec quelques coups de couteau & mettez dessus un jus clair.

Entre-
mets.*Oeufs en filets.*

Passez sur le feu avec un morceau de beurre, de l'oignon, des champignons coupés en filets avec une petite pointe d'ail, quand l'oignon commence à colorer, mettez-y une bonne pincée de farine, mouillez avec du bouillon, & un verre de vin blanc, sel, gros poivre, faites bouillir une demi-heure & réduire au point d'une sausse; ensuite vous y mettez des œufs durs, les blancs coupés en filets & les jaunes entiers; faites bouillir un moment, & servez.

Hors-
œuvre.

*Des
Oeufs.*

Oeufs à la Crème.

Mettez dans le plat que vous devez servir un
Hors- demi-septier de crème, faites bouillir & réduire
d'œuvre à moitié, mettez-y huit œufs, sel, gros poivre,
ou en faites-les cuire, passez la péle rouge par-dessus.
tremets. Servez à demi-mollet.

Oeufs au fromage.

Entre- Mettez dans une casserole un quarteron de
nets. fromage de gruyere rapé, gros comme la moitié
d'un œuf de beurre, persil, ciboule hachés,
un peu de muscade, un demi-verre de vin blanc;
faites bouillir à petit feu, en le remuant jusqu'à
ce que le fromage soit fondu, ensuite vous y
mettez six œufs pour les brouiller & cuire à
petit feu. Servez garni de mie de pain sur les
bords du plat.

Oeufs frits.

Hors- Faites trois omelettes fort minces de trois
d'œuvre œufs chacune, assaisonnez de persil, ciboule,
ou en sel, gros poivre; à mesure que vous les faites
tremets. vous les étendez sur un couvercle de casserole &
les roulez bien ferrées, coupez chaque omelette
en deux pour en faire six morceaux des trois;
ensuite vous les trempez dans un œuf battu &
les panez de mie de pain; faites les frire de
belle couleur. Servez garni de persil frit.

Oeufs au pain

Hors- Mettez dans une casserole une demi-poignée
d'œuvre de mie de pain avec un poisson de crème,
ou en sel, poivre, un peu de muscade; quand le pain
tremets. a bu toute la crème, cassez-y dix œufs, & les
battez ensemble pour en faire une omelette.

Hors-
d'œuvre

Oeufs au gratin au Parmesan.

ou en - Mettez dans le fond du plat que vous devez
tremets. servir, gros comme la moitié d'un œuf, de la

mêlé de pain avec un peu de fromage de parmesan rapé, un morceau de beurre, deux jaunes d'œufs crus, un peu de muscade & du gros poivre, mêlez le tout ensemble & l'étendez dans le fond du plat; faites-les attacher sur un petit feu, & ensuite vous y casserez dix œufs; poudrez tout le dessus des œufs avec du parmesan rapé, faites cuire & passer la pèle rouge dessus. Servez que les jaunes soient à demi-mollets.

Des
Oeufs

Oeufs à la Bourgeoise.

Etendez du beurre de l'épaisseur d'une lame de couteau dans le fond du plat que vous devez servir, mettez-y par-tout de tranches de mie de pain coupées très-minces & aussi des petites tranches de fromage de gruyere, ensuite huit ou dix œufs, assaisonnez de peu de sel, muscade, gros poivre; faites cuire à petit feu sur un fourneau.

Hors-
d'œuvre
ou En-
tremets.

Oeufs grillets.

Prenez une grande feuille de papier blanc que vous coupez en huit petits carrés égaux, mettez chaque petit carré en double pour le plier en petites caisses, beurrez-les en dedans & en dehors, prenez un bon morceau de beurre que vous mêlez avec une demi-poignée de mie de pain, persil, ciboule, une pointe d'ail, sel, gros poivre, & le mettez ensuite dans le fond de vos caisses, cassez un œuf dans chaque caisse, assaisonnez le dessus avec un peu de sel fin & du gros poivre, faites-les cuire à petit feu sur le gril, passez la pèle rouge par dessus. Servez-les que les jaunes soient à demi-mollets avec les caisses.

Hors-
d'œuvre
ou En-
tremets.

Oeufs à l'ail.

Ayez deux gouffes d'ail, cuites un demi-quart d'heure dans de l'eau, pilez-les avec deux anchois, une bonne pincée de capres, ensuite

Hors-
d'œuvre

Des Oeufs. vous les délayerez avec de l'huile , un filet de vinaigre , un peu de sel , gros poivre , mettez cette fausse dans le fond du plat que vous devez servir & des œufs durs dessus arrangés proprement.

Oeuf à la jardiniere.

Hors-œuvre Mettez dans une casserole quatre ou cinq gros oignons coupés en filets avec un morceau de beurre , passez-les sur le feu jusqu'à ce qu'ils soient presque cuits , ensuite vous y mettez une bonne pincée de farine , mouillez avec une chopine de lait , assaisonnez de sel , gros poivre , faites bouillir jusqu'à ce que la fausse soit épaisse , ôtez-les du feu pour y mettre des œufs que vous battez ensemble , mettez le tout dans le plat que vous devez servir pour le mettre cuire sur un petit feu couvert d'un couvercle de tourtiere.

Oeufs en surtout.

Hors-œuvre Mettez dans une casserole un morceau de beurre avec persil , ciboule , champignons , échalotes , le tout haché ; passez-les sur le feu & y mettez une pincée de farine , mouillez avec un demi-septier de lait , sel , gros poivre ; faites bouillir jusqu'à ce que la fausse soit liée , & vous y mettez sept œufs durs coupez en quatre ; faites-leur faire un bouillon & le dressez sur le plat que vous devez servir , faites une omelette de six œufs que vous mettez dessus pour que l'on ne voie point le ragoût d'œuf qui est dessous , frottez le dessus de l'omelette avec du beurre chaud , panez-la de mie de pain , & l'arrosez encore de beurre , faites prendre couleur dessous un couvercle de tourtiere.

Entremets

Oeufs à l'eau.

Prenez une casserole , mettez dedans une

Des Oeufs.
 chopine d'eau, un peu de sucre, de l'eau de fleur d'orange, de l'écorce de citron verd, faites bouillir à petit feu pendant un quart d'heure, mettez-la ensuite refroidir & cassez dans une autre casserole sept jaunes d'œufs, ils sont suffisans si votre plat d'entremets est petit, s'il est grand vous en mettez davantage : vous délayerez les jaunes d'œufs avec ce que vous avez mis refroidir, passez ensuite au tamis ; & faites cuire au bain-marie dans le plat que vous devez servir ; pour être bien fait, ils doivent être un peu tremblans sans avoir de l'eau dans le fond, cela dépend du plus ou du moins que vous mettez des jaunes d'œufs.

En maigre toutes sortes d'œufs, dans le besoin, se peuvent servir indifféremment pour hors-d'œuvre ou entremets.

CHAPITRE XIII.

Du Beurre, Fromage, Laitage & Epicerie.

VENONS présentement au beurre, fromage, laitage & épicerie, leur utilité & qualité.

Les épicerie nécessaires à la cuisine, & celles dont on fait usage sont.

Le Sel & Salpêtre.	Le Safran.
La Muscade.	La Moutarde.
Le Clous de Girofle.	Les Pistaches.
Le Poivre fin & Poivre concaffé.	Les Amandes douces & ameres.
La Fleur de Muscade.	Le Raisin de Corinthe
Massis.	Le Verjus.
Le Citron.	Le vinaigre rouge & blanc.
Gingembre.	L'huile fine & com- mune.
Cannelle.	L'Orange aigre.
Coriandre.	
Le Génievre.	

Du
Beurre.

Du Beurre.

Comme la bonne qualité de beurre est très-essentielle pour tout ce que l'on accommode en cuisine, & que les meilleurs mets ne valent rien, quand le beurre se fait sentir, il est nécessaire qu'une Cuisinière s'attache à le bien connoître; & mettre le prix qu'il faut pour l'avoir bon.

Le meilleur est celui qui est jaune naturellement, le blanc n'est pas, à beaucoup près, d'un goût si agréable, il y a des beurres d'un jaune falsifié qui se fait avec le suc d'une plante appelée barbote; ce jaune est plus foncé que celui qui est naturel au beurre, & se distingue aisément, quand on veut s'y appliquer.

Pour cet effet il faut le porter au nez, & sentir s'il n'a point un goût rance; *les beurres de Mai & de Septembre*, sont les plus estimés par la bonté des herbes que les vaches broutent dans ce temps-là, & donnent à leur lait un très-bon goût.

C'est dans ces deux saisons que les personnes prévoyantes & menageres doivent faire leurs provisions, soit pour en fondre, ou pour le saler.

Voici la façon de le faire fondre, sur trente livres de beurre que vous mettez dans un chaudron bien propre, mettez-y quatre clous de girofle, deux feuilles de laurier, deux oignons, faites cuire ce beurre à petit feu pendant trois heures sans l'écumer, jusqu'à ce qu'il soit clair-fin, vous le retirez après du feu pour le laisser reposer une heure, vous l'écumez ensuite & le versez doucement dans des pots de grais.

Passer le fond du beurre au travers d'un tamis.

Quand vos pots sont pleins, portez-les à

la cave, étant froids, couvrez-les de papier & d'une ardoise.

Du
Beurre

Ce beurre se garde long-temps sans se gâter.

La façon du beurre salé est aussi bonne quand il est bien façonné ; après l'avoir lavé plusieurs fois pour lui faire sortir son lait, prenez-en deux livres à la fois que vous mettez sur une table bien nette ; étendez-le avec un rouleau comme un morceau de pâte de l'épaisseur d'un doigt, repandez du sel dessus en raisonnable quantité ; pliez le beurre en trois ou quatre, & le repétrissez de cette façon jusqu'à ce que le beurre soit bien mêlé avec le sel.

Vous continuerez de cette façon, deux livres par deux livres jusqu'à définition, vous le mettrez à mesure dans des pots de grais bien propres & le presserez bien avec la main pour qu'il ne reste point de vuide.

Quand les pots seront pleins, vous prendrez du sel que vous ferez fondre avec un peu d'eau que vous mettrez sur la superficie des pots, portez-les à la cave pour le conserver ; & les couvrez de la même façon que ceux du beurre fondu.

Du Fromage.

Je n'entreirai point ici dans le détail de faire les fromages, cela regarde la Fermière, je m'ex- pliquerai seulement sur les différentes façons qu'on le peut servir sur les tables, & l'usage que l'on en peut faire en cuisine.

Nous avons les fromages de chevrettes qui sont fait avec lait de chevres mêlé d'un tiers de lait de vache ; quand ils sont affinés, ils sont très-bons.

Celui qui donne à Paris avec plus d'abondance, est celui de Brie ; il y en a d'excellens.

Nous avons ceux de Bretagne & de Languedoc, le fromage d'Hollande (celui qui est persillé est le meilleur) le fromage de

Du Fromage. Gruyere doit être choisi avec de grands yeux & bien gras, le fromage de Parmesan, le fromage de Roquefort le plus estimé de tous, & par conséquent le plus cher.

Nous avons aussi les fromages mous nouvellement faits, ils se servent au gros sel.

Les petits fromages à la crème qui se mangent avec de la crème & du sucre, toutes ces sortes de fromages se servent sur la table au dessert, il n'y a que le Parmesan & le Brie dont on se sert en cuisine.

Le fromage de Brie étant bien affiné, vous vous en servez pour en faire de ramequins.

Pour cet effet vous en mettez un bon morceau que vous écrasez dans une casserole avec un morceau de beurre d'environ un quarteron, un demi-septier d'eau froide ou chaude, très-peu de sel, un anchois haché, faites bouillir le tout ensemble, & mettez autant de farine que la fausse en peut boire, faites-la dessécher sur le feu jusqu'à ce que votre pâte soit bien épaisse, mettez-la ensuite dans une autre casserole pour y délayer autant d'œufs que la pâte en peut boire sans être liquide, il faut que cette pâte se soutienne sans couler.

Vous dressez cette pâte en petits morceaux de la grosseur d'un œuf de pigeon sur un plat fond, & les faites cuire au four.

Pour être bien faits, il faut que vos ramequins soient légers & d'une belle couleur.

Le Parmesan sert à faire des entrées en gras & en maigre.

Pour vous en servir vous le rapez, la viande ou Poisson que vous destinez pour servir avec doit être cuite à la braise ou en ragoût, la fausse & la viande doivent avoir moins de sel qu'à l'ordinaire, parce que le Parmesan les salera encore.

Entrée.

Vous prenez le plat que vous devez servir; mettez dans le fond du plat un peu de la fausse

destinée à la viande, du Parmesan dessus, *Du*
vous dressez ensuite la viande dessus, & met- *Froma*
rez par dessus la viande, le restant de la fausse ge.
que vous couvrez par-tout de Parmesan, &
mettez ensuite le tout dans le four ou sous un
couvercle de tourtiere pour lui faire prendre
couleur & le servez ensuite à courte fausse, les
bords du plat bien essuyés.

Vous pouvez aussi mettre de cette façon des *Entre*
choux-fleurs & cardons d'Espagne que vous mets.
servez pour entremets.

Du Laitage.

Rien ne demande une plus grande propreté *Du*
que le laitage, parce qu'il est susceptible de *Laitage*
mauvais goût, & la moindre mal-propreté peut
le faire tourner; l'on a vu par les différens
apprêts qui sont écrits dans ce Livre, son utilité,
sans qu'il soit besoin d'en parler davantage.

Il me reste à parler sur ce sujet de différen-
tes crèmes qui seront très-utiles pour servir en
entremets.

DES CRÈMES.

Crème Italienne.

METTEZ dans une casserole trois demi- *Des*
septier de lait & les faites bouillir, *Crèmes*
ensuite vous y mettez un peu d'écorce de
citron verd, une pincée de coriandre, un
petit morceau de canelle, un peu plus de *Entre-*
demi-quarteron de sucre, deux grains de sel, *mets.*
faites bouillir & réduire à moitié; mettez
un peu refroidir, ayez dans une casserole une
pincée de farine délayée avec six jaunes d'œufs,
mettez-y votre crème peu-à-peu en la remuant
à mesure, passez-la au tamis & la dressez dans
le plat que vous devez servir; faites-la prendre

Des au bain marie : avant que de la servir vous passiez
Crèmes. la pèle rouge par dessus pour la colorer.

Crème au caffè.

Entre- Mettez trois demi-septiers d'eau dans une
rets. cafetière , quand elle bouillira vous y mettez
deux onces de caffè , remuez-le avec une cuiller
& le remettez au feu pour le faire bouillir jus-
qu'à ce qu'il ait monté quatre ou cinq fois ,
laissez-le reposer pour le tirer au clair , & le
mettez ensuite dans une casserole avec une
chopine de lait & un morceau de sucre ; faites-
le bouillir jusqu'à ce qu'il ne reste que ce qu'il
vous faut pour la grandeur de votre plat ,
délayez cinq jaunes d'œufs avec une pincée
de farine , & ensuite la crème , passez-la au
tamis pour la mettre dans le plat que vous de-
vez servir qui doit être sur une casserole où
il y a de l'eau prête à bouillir , couvrez d'un
couvercle de casserole avec un peu de feu dessus ,
faites bouillir jusqu'à ce que la crème soit prise.
Servez chaudement.

Crème au Chocolat.

Entre- Rapez deux tablettes de chocolat & les met-
rets. tez dans une casserole avec un demi-quarte-
ron de sucre , une chopine de lait , un demi-
septier de crème : faites-bouillir jusqu'à ce
qu'elle soit diminuée d'un tiers ; quand elle sera
à demi-froide , délayez-y cinq jaunes d'œufs ,
passez-la au tamis & la faites prendre au bain-
marie comme la précédente.

Crème frite.

Entre- Mettez dans une casserole de la farine en-
rets. viron plein trois cuillers à bouche , délayez-
la peu à peu avec six œufs blancs & jaunes ,
un peu d'écorce de citron rapée , de la fleur
d'orange pralinée & hachée , une chopine de
lait , un morceau de sucre , une petite pincée
de

Le sel fin, faites-la cuire sur un petit feu pendant une demi-heure en la tournant toujours, quand elle sera bien épaisse, étendez-la de l'épaisseur d'un demi-doigt sur un plat fariné, jetez de la farine dessus, quand elle sera froide, vous la couperez comme vous voudrez pour la faire frire dans une friture bien chaude; ensuite vous la glacez avec du sucre & la pelle rouge.

Des
Crèmes.*Crème au Caramel.*

Mettez dans une casserole une chopine de lait, un demi-septier de crème, avec un petit morceau de canelle, une bonne pincée de coriandre, de l'écorce de citron verd, faites bouillir un quart-d'heure, ôtez-la du feu, & mettez dans une poêle d'office un quarteron de sucre avec un demi-verre d'eau, faites-le bouillir sur un fourneau jusqu'à ce qu'il soit au caramel, c'est-à-dire, de couleur de canelle foncée, ôtez le du feu & y mettez la crème; remettez sur le feu jusqu'à ce que le sucre soit délayé avec la crème, ensuite vous délayez cinq jaunes d'œufs avec une pincée de farine, mettez-y la crème, passez-la au tamis pour la faire cuire au bain-marie comme les précédentes.

Entre-
mets.*Crème à la Franchipane.*

Mettez dans une casserole deux cuillerées de farine avec de citron verd rapé, de la fleur d'orange grillée, hachée une petite pincée de sel, délayez avec cinq œufs blanc & jaunes, une chopine de bon lait, un morceau de sucre, faites cuire en tournant toujours sur le feu pendant une demi-heure; quand elle sera froide, elle vous sert pour faire une tourte de franchipane ou des tarlettes; vous n'avez plus qu'à la mettre sur une pâte de feuilletage, quand elle sera cuite vous la glacez avec du sucre. Les tourtes à la moëlle se font de la même façon,

Entre-
mets.

N

Des Crèmes. à cette différence que vous mettez de la moelle de bœuf fondue & passez au tamis dans la crème avant que de la retirer du feu, laissez-la cuire un petit moment dans la crème.

Crème à la Madeleine.

Entremets. Délayez quatre œufs blancs & jaunes avec une pincée de farine, un peu de citron verd rapé, un très-petit morceau de canelle pilée; quelques biscuits d'amandes ameres écrasées, une demi-cuillerée d'eau de fleurs d'orange, une chopine de crème, un demi-quarteron de sucre, gros comme un pois de sel, mettez votre plat sur un moyen feu, verriez-y la crème; quand elle sera cuite, jetez-y un peu de sucre pour la glacer avec la pèle rouge.

Crème à la Duchesse.

Entremets. Mettez dans une casserole une chopine de lait avec un demi-septier de crème, un petit morceau de canelle, une écorce de citron verd, une demi-quarteron de sucre, faites bouillir une demi-heure & diminuer d'un tiers, passez-la au tamis & les délayez ensuite avec six jaunes d'œufs & une pincée de farine, mettez-y quelques biscuits d'amandes ameres, une demi-tablette de chocolat, un peu de fleur d'orange pralinée, le tout haché très-fin, faites-la cuire au bain marie comme celle au café.

Crème de ris pour les Convalescens.

Ayez un quarteron de ris épluché & lavé dans trois ou quatre eaux tiedes; mettez-le cuire avec un bouillon gras; lorsqu'il est cuit & épais, écrasez-le avec une cuiller, & le mettez ensuite dans une étamine pour le passer en le bouillant fort avec une cuiller de bois; mettez y de temps en temps un peu de bouillon chaud pour aider à le passer. Servez-le de l'épaisseur d'une crème double.

Crème de Thé, d'Estragon, de Céleri, de Persil.

*Des
Crèmes.*

*Entre-
mets.*

Mettez dans une casserole un demi-septier de crème & une chopine de bon lait, près d'un quarteron de sucre, faites bouillir & diminuer d'un tiers, ensuite si c'est une crème de thé vous y mettez ce qu'il faut de thé pour en faire cinq tasses, laissez-le bouillir un moment & passez au tamis; si vous voulez faire une crème d'estragon, vous prendrez deux branches d'estragon que vous ferez bouillir un demi-quart d'heure dans de l'eau & le mettez ensuite bouillir dans la crème; il ne faut le laisser que le temps qu'il faut pour donner le goût, & le retirer promptement, de crainte que le goût ne domine; vous ferez la même chose pour celle de céleri & celle de persil; la crème étant passée au tamis vous y délayez cinq jaunes d'œufs avec une pincée de farine, & la faites cuire au bain marie comme celle de café; si vous voulez les servir froides, n'y mettez point d'œufs ni farine, après qu'elles sont passées au tamis & que la crème est tiède, délayez-y de la présure ou des peaux de gigier des volailles hachés, passez ensuite au tamis & la mettez dans le plat que vous voulez servir, que vous mettez sur un peu de cendres chaudes, couvrez avec un couvercle où vous mettrez aussi un peu de cendres chaudes, laissez jusqu'à ce que la crème soit prise, & la mettez au froid jusqu'à ce que vous serviez.

Crème en neige.

Faites bouillir une chopine de lait & une chopine de crème avec un quarteron de sucre & réduire à moitié quand elle sera tiède, faites la prendre avec la présure ou gigier comme les précédentes; quand elle sera froide; vous prendrez une chopine de crème double que vous fouetterez avec un fouet à mesure qu'elle moussera.

N^{ij}

Des Crèmes. se , enlevez la mousse , avec une écumoire pour la mettre sur un tamis & un plat dessous , continuez à fouetter la crème jusqu'à ce que vous en ayez assez pour couvrir en dôme la crème veloutée. Servez tout de suite.

Crème brûlée.

Entremets. Mettez dans une casserole deux cuillerées à bouche de farine que vous délayez peu à peu avec quatre œufs blancs & jaunes , une demi-cuillerée d'eau de fleur d'orange & une pincée de citron verd haché très-fin ; mouillez avec un demi-septier de crème & un demi-septier de lait , mettez-y gros comme un pois de sel , & deux onces de sucre , faites cuire à petit feu pendant une demi-heure en tournant toujours ; ensuite vous mettez un morceau de sucre avec un demi-verre d'eau dans le plat que vous devez servir , faites-le bouillir sur un bon fourneau jusqu'à ce qu'il soit d'une couleur canelle , & y versez promptement la crème ; vous avez un grand couteau tout prêt pour étendre le sucre qui est sur les bords du plat en l'amenant sur la crème , & cela se doit faire promptement.

Crème blanche au naturel.

Entremets. Prenez une pinte de lait , une chopine de crème , un morceau de sucre que vous faites bouillir ensemble & réduire à un tiers , & le mettez refroidir jusqu'à ce que vous puissiez y souffrir le doigt sans vous brûler. Vous prenez ensuite un peu de présure que vous délayez avec de l'eau dans une cuiller à bouche , mettez-la bien dans la crème , & passez ensuite le tout dans un tamis.

Vous prenez le plat que vous devez servir & le mettez sur de la cendre chaude , versez ensuite votre crème dedans & la couvrez d'un couvercle où vous mettez aussi de la cendre chaude , & le laissez jusqu'à ce que la crème soit prise , que vous porterez au frais pour la servir froide.

*Crème glacée.*Des
Crèmes.

Prenez une casserole où vous mettez une petite poignée de farine, du citron verd haché très-fin, une pincée de fleur d'orange pralinée & pilée, un morceau de sucre, délayez le tout avec huit jaunes d'œufs dont vous mettez les blancs à part dans une terrine bien propre, & délayez les jaunes avec une chopine de crème, un demi-septier de lait.

Entre-
mets.

Faite cuire cette crème sur le feu pendant une demi-heure.

Quand elle est épaisse vous la retirez du feu, & fouettez les blancs avec un fouet.

Quand ils sont bien montés, vous le mêlez dans la crème, & mettez cette crème dans le plat que vous devez servir, vous mettez par dessus du sucre, afin que la crème en soit bien couverte.

Faites-la cuire au four, qu'il ne soit pas trop chaud ou sous un couvercle de tourtière; quand elle est bien montée & glacée, servez.

Crème à la moëlle.

Prenez huit jaunes d'œufs que vous délayez avec deux cuillerées de farine, un peu de citron verd haché très-fin, un peu d'eau de fleur d'orange & trois demi-septiers de crème, un morceau de sucre.

Entre-
mets.

Vous prenez ensuite un quarteron de moëlle que vous faites fondre sur le feu & le passez dans un tamis, & mettez cette moëlle dans la crème.

Faites cuire cette crème sur le feu pendant une demi-heure, retirez-la ensuite pour y mettre les huit blancs d'œufs fouettés que vous aurez mis à part dans une terrine, mêlez-les bien dans la crème, & la dressez dans le plat que vous devez servir.

N iij

Des Crèmes. Faites-la cuire au four ou sous un couvercle de tourtière comme la précédente, quand elle est cuite vous prenez un doroir ou quelque plume bien propre que vous trempez dans de bon beurre chaud, & le passez légèrement sur la crème; mettez tout de suite de la nonpareille, ce sont de petites dragées de toutes couleurs, & servez.

Crème gratinée.

Entremets. Prenez six œufs, deux entiers, & quatre jaunes que vous délayez avec une petite poignée de farine, une chopine de crème, trois macarons écrasés, un peu de citron verd haché, un morceau de sucre.

Mettez le plat que vous devez servir sur un fourneau à feu doux, mettez cette crème dans le plat après l'avoir bien remuée, faites cuire cette crème pendant une heure, & passez la pête rouge par-dessus pour lui donner couleur.

Si vous poussez cette crème à trop grand feu, le gratin en sera brûlé & de mauvais goût.

Crème au petit pain.

Entremets. Prenez trois petits pains à café, ôtez la croûte de dessous pour pouvoir ôter la mie sans endommager la croûte de dessus, faites tremper les croûtes de dessus & de dessous avec du lait & du sucre.

Prenez ensuite une casserole ou vous mettez deux petites cuillerées de farine que vous délayez avec sept jaunes d'œufs, mettez les blancs à part dans une terrine, mettez avec les jaunes trois macarons écrasés, du citron verd haché, un morceau de sucre, une chopine de crème, faites cuire le tout sur le feu un quart d'heure & le retirez.

Vous ôtez les petits pains de dedans le lait pour les faire égouter.

Prenez le plat que vous devez servir, mettez

Cette crème dans le fond , le dessous des pains dessus , prenez le dessous des pains : à la place de la mie que vous avez ôtée , mettez-y de la crème , & les mettez dans le plat comme s'ils étoient entières , couvrez-les par dessus , de la même crème , unissez-les par-dessus , pour que chaque pain conserve sa figure.

Faites-les cuire au four ou sous un couvercle de tourtière pendant une demi-heure.

Vous prenez ensuite les blancs d'œufs que vous fouettez en neige , & mettez dedans du sucre fin.

Retirez les petits pains du four pour les couvrir de ces blancs d'œufs en leur conservant toujours leur figure , mettez par-dessus du sucre fin & le remettez au four jusqu'à ce qu'ils soient d'une belle couleur jaune , & servez.

Crème légère.

Mettez dans une casserole trois demi-septiers de lait avec du sucre , de l'écorce de citron vert , de l'eau de fleur d'orange , faites bouillir le tout ensemble & réduire à moitié , retirez-la du feu pour la mettre refroidir ; vous délayez dans une casserole plein une cuiller à café de farine avec six jaunes d'œufs , dont vous mettez les blancs à part dans une terrine bien propre , mettez ensuite votre crème avec les jaunes d'œufs en délayant petit à petit ; passez ensuite votre crème dans un tamis & la faites cuire au bain-marie , quand elle est cuite & prise comme il faut , ôtez-la du bain-marie , fouettez les blancs d'œufs que vous avez mis à part jusqu'à ce qu'ils soient bien montés , mettez-y du sucre fin , couvrez votre crème avec les blancs d'œufs en façon de dôme , mettez du sucre fin par-dessus , faites cuire dessous un couvercle de tourtière , que la chaleur en soit douce , servez d'une belle couleur.

*Des
Crèmes.*

Crème Bachique

*Entre-
mets.*

Mettez dans une casserole trois demi-septiers de vin blanc avec deux écorces de citron verd , une pincée de coriandre , un petit morceau de canelle , trois onces de sucre , faites bouillir à petit feu pendant un bon quart-d'heure ; délayez dans une autre casserole une demi-cuillerée à café de farine avec six jaunes d'œufs , mettez-y petit à petit le vin que vous avez fait bouillir , lorsqu'il sera à demi-froid , passez le tout au tamis & faites cuire votre crème au bain-marie , quand elle sera prise , vous l'ôterez pour la mettre au frais , jusqu'à ce que vous la serviez.



DES BEIGNETS.

Beignets de crème.

*Des Bei-
gnets.*

*Entre-
mets.*

Prenez une poignée de farine que vous délayerez avec trois œufs entiers & six jaunes ; quatre macarons écrasés , de la fleur d'orange pralinée & grillée , un peu de citron confit haché , un demi-septier de crème & un demi-septier de lait , un bon morceau de sucre.

Faites cuire le tout sur le feu un quart d'heure , que votre crème devienne bien épaisse & la mettez refroidir sur un plat fariné & mettez encore dessus de la farine après l'avoir étendue de l'épaisseur d'un pouce.

Quand elle est froide vous la coupez par petits morceaux pour les arrondir dans vos mains avec de la farine , faites les frire à friture chaude & saupoudrée de sucre fin par dessus en les servant.

*Entre-
mets.*

Beignets , soufflets ou Pets & petits choux.

Mettez dans une casserole gros comme un œuf de beurre , deux citrons verts rapés , de

Feu de fleur d'orange une pleine cuiller à café, *Des Beignets.*
 un quarteron de sucre, un peu de sel, un grand demi-septier d'eau, faites bouillir le tout ensemble un moment, & mettez dedans autant de farine qu'il en peut entrer pour faire une pâte bien liée & bien épaisse, remuez-la bien sur le feu avec une cuiller de bois jusqu'à ce qu'elle s'attache à la casserole; pour lors vous la mettez promptement dans une autre casserole & y délayez deux œufs à la fois en remuant bien avec votre cuillier de bois, vous continuerez à mettre deux œufs à la fois jusqu'à ce que votre pâte devienne molle sans être claire, vous la mettez ensuite sur un plat & l'étendez avec un couteau de l'épaisseur d'un doigt, vous ferez chauffer de la friture, qu'elle ne soit pas trop chaude, trempez le manche d'une cuiller à ragoût dans la friture, & prenez de la pâte avec ce manche de la grosseur d'une noix, faites-la tomber dans la poêle en coignant sur le bord, faites-les frire à petit feu en les remuant sans cesse; quand ils sont bien montés & de belle couleur; servez-les chaudement après les avoir poudrés de sucre fin. Si vos beignets sont bien faits ils doivent être légers & creux en dedans. Vous pouvez encore les dresser autrement; pour les frire, faites des petits ras de pâte de la grosseur d'une noix proche les uns des autres sur une feuille de papier blanc, renversez-les dans la friture plus que moitié chaude; quand vos beignets seront détachés vous ôterez le papier & ferez frire de même: *c'est avec cette même pâte que l'on fait des petits choux*; il n'y a point d'autre changement que de mettre plus de beurre dans la pâte & de les faire cuire au four.

Beignets de brioche.

Prenez des petits brioche de deux liards *Entre-*
 que vous couperez par la moitié; ôtez-en la mets.

N° 7

Des Beignets. mie & mettez à la place une crème cuite ou *des confitures*, recolez ensemble les deux moitiés de façon qu'elles paroissent entières, trempez-les dans une pâte faite avec de la farine, un peu d'huile, du sel, & délayez avec du vin blanc, faites-les frire de belle couleur & les glacez avec du sucre & à la pêle rouge.

Beignets de pommes & de pêches.

Entremets. Prenez des pommes de reinette que vous coupez en quatre quartiers, ôtez la peau & les pépins, parez proprement, faites-les mariner deux ou trois heures avec de l'eau-de-vie, du sucre, de l'écorce de citron verd, de l'eau de fleur d'orange; quand elles ont bien pris goût, mettez-les égoutter, & ensuite mettez-les dans un torchon blanc avec de la farine, remuez-les bien dedans pour qu'elles prennent de la farine, faites-les frire de belle couleur & les glacez avec du sucre & la pêle rouge; les beignets de pêche se font de la même façon.

Vous faites aussi des beignets de pommes en pâte; pour lors vous creusez votre pomme par le milieu sans la rompre pour en ôter le pépin, vous la pelez & coupez en tranches de l'épaisseur d'un écu; faites-les mariner comme les précédentes, trempez-les ensuite dans une pâte faite comme celle des beignets de brioche, faites-les frire & servez glacé avec du sucre.

Beignets d'orange.

Entremets. Prenez quatre ou cinq oranges de Portugal; ôtez la superficie de l'écorce en les tournant avec un petit couteau pour couper à mesure l'écorce de l'épaisseur d'une petite pièce, coupez les oranges par quartiers pour en ôter les pépins, & les mettre cuire avec un peu de sucre, faites une pâte avec du vin blanc, de la farine, une cuillerée de bonne huile, un peu

De sel; délayez cette pâte, qu'elle ne soit ni trop claire, ni trop épaisse, qu'elle file en la versant avec la cuiller, trempez vos quartiers d'orange dedans pour les faire cuire dans une friture, jusqu'à ce qu'elle soit de belle couleur, servez glacé de sucre fin, & la pêle rouge.

Beignets de blanc-mangé.

Mettez dans une casserole un quarteron de farine de ris que vous délayez avec deux œufs & une chopine de lait, deux onces de sucre; faites cuire sur le feu comme une bouillie en tournant toujours pendant deux heures; quand elle sera bien épaisse, ôtez-la du feu, & vous y mettez une pincée de citron verd rapé, & de la fleur d'orange pralinée hachée, un peu de sel; le tout étant mêlé, vous étendez la crème sur un plat fariné, jetez de la farine dessus; quand elle sera froide, vous la couperez par petits morceaux pour les rouler dans vos mains de grosseur d'une moyenne balle, faites les frire dans une friture bien chaude, lorsqu'ils sont noirs vous les retirez promptement pour les rouler dans du sucre fin.

Beignets de pain à chanter.

Ayez deux douzaines de grands pains à chanter, prenez-en un où vous mettez dessus un peu de crème de franchipane, ou des confitures, mouillez le bord avec de l'eau, & appliquez dessus un autres pain à chanter, pincez-les tout autour pour les coller ensemble; lorsqu'ils seront tous frais, trempez-les dans une pâte faite avec de la farine, vin blanc, une cuillerée d'huile & du sel; faites-les frire & glacer avec du sucre & la pêle rouge.

Beignets de feuilles de vignes.

Faites tremper pendant une heure des feuilles de vigne avec un peu de'au-de-vie, ensuite

Nvj

Des Beignets. vous les égouttez, & mettez dedans un peu de crème de franchipane que vous envelopperez bien avec les feuilles, ensuite vous le trempez dans une pâte comme les beignets précédens & les finissez de même.

Beignets mignons.

Entre-mets. Mettez dans une casserole deux bonnes cuillerées de farine que vous délayez avec quatre œufs blancs & jaunes, un peu de sel, deux onces de sucre, du citron verd rapé, une demi-cuillerée d'eau de fleur d'orange, un demi-septier de lait, & demi-septier de crème, faites cuire à petit feu en tournant toujours; quand elle sera cuite & bien épaisse, étendez-la sur un plat fariné, pondez le dessus avec de la farine; quand elle sera froide, coupez-la par morceaux avec un coupe-pâte à petits pâtés, trempez chaque morceau dans une pâte de cette façon: mettez dans une casserole deux cuillerées de farine, une cuillerée d'eau-de-vie, une pincée de sel, délayez avec deux œufs; faites frire & servez glacé de sucre & la pêle rouge.

Beignets de pâte.

Entre-mets. Mettez sur une table un demi-litron de farine, gros comme un œuf de beurre, une bonne pincée de sel, environ un demi-verre d'eau, pétrissez la pâte, ensuite vous l'abattez fort mince & la coupez avec un coupe-pâte à petits pâtés; mettez sur chaque morceau un peu de crème de franchipane, couvrez avec un dessus comme les dessous, mouillez les bords & les collez ensemble en les pinçant tout autour, faites frire d'une couleur dorée, glacez le dessus avec du sucre & la pêle rouge.

Beignets de pain.

Entre-mets. Faites bouillir un demi-septier de lait & réduire à moitié avec un peu de sucre, une

Pincée de sel, une demi-cuillerée d'eau de *Des Beignets.*
 fleur d'orange, une pincée de citron verd ha-
 ché, ayez des mies de pain coupées de la gran-
 deur d'un petit écu & beaucoup plus épaisse,
 mettez-les dans le lait pour les faire tremper
 un moment, quand elles seront imbibées,
 mettez-les égoutter, & fariner, faites-les frire,
 glacez avec du sucre & la pêle rouge.

Beignets à la crème.

Mettez dans une casserole un demi-septier de *Entre-*
 crème, un demi-septier de lait, un peu de sel; *metts.*
 une pincée de citron verd haché très-fin; fai-
 tes bouillir & réduire à moitié, ensuite vous y
 mettez trois grandes cuillerées de farine que
 vous délayez sur le feu avec la crème, & la
 tournerez jusqu'à ce qu'elle soit bien épaisse,
 ôtez-la du feu pour la mettre sur la table,
 abattez-la avec le rouleau jusqu'à ce qu'elle soit
 mince comme un petit écu, coupez-la en lozages;
 faites-la frire & glacer avec du sucre & la pêle
 rouge.



DES ROTIES.

Rôties au jambon.

ELES se fond en coupant six ou sept tran- *Des*
 ches de pain de largeur de deux bons doigts, *Rôties.*
 vous le passez dans du beurre jusqu'à ce qu'elles
 soient d'une belle couleur dorée, vous coupez *Entre-*
 autant de tranches de jambon de même gran- *metts.*
 deur que vous faites dessaler une heure dans
 de l'eau s'il n'est pas nouveau; ensuite vous
 les mettez dans une casserole sur un petit feu
 pendant une heure; quand il est cuit vous l'ô-
 tez de la casserole, & mettez dans la même
 casserole une pincée de farine, pour faire un
 petit roux, & le mouillez avec du bouillon
 sans sel, un bon filet de vinaigre, faites

Des Rôties. bouillir un bon quart d'heure ; après l'avoir dégraissé , vous passez cette sausse au tamis , dressez le jambon sur les rôties de pain & la sausse par-dessus avec quelques grains de gros poivre.

Rôties au lard.

Entre-mets. Coupez des tranches de pain de largeur de deux doigts & d'égale grandeur , mettez dessus suffisamment de petit lard coupé en petits dés & manié avec un œuf crud , persil , ciboule , une échalote , le tout haché , du gros poivre , faites-les frire à petit feu. Servez avec une sausse claire & un filet de vinaigre.

Autres Rôties au lard.

Entre-mets. Il faut avoir un pain mollet d'une livre , long & rassis , coupez en les deux bouts & lardez tout le milieu avec du petit lard coupé en lardons ; ensuite vous avez un couteau qui coupe bien , coupez votre pain en tranches de l'épaisseur de deux écus , trempez ces rôties dans de l'œuf battu & les mettez à mesure dans une friture qui ne soit pas trop chaude , faites-les frire à petit feu jusqu'à ce qu'elles soient d'une belle couleur bien dorée ; & les servez avec une sausse claire , un filet de vinaigre , & un peu de gros poivre.

Rôties aux anchois.

Entre-mets. Elles se font avec des mies de pain passées au beurre , vous arrangez dessus une demi-douzaine d'anchois bien lavés & coupés en filets minces dans leur longueur , assaisonnez les rôties avec de l'huile , du vinaigre & du gros poivre.

Rôties de rognons de Veau.

Entre-mets. Elles se font en coupant des mies de pain de même grandeur que les précédentes , & met-

Prenez dessus une farce d'un rognon de veau cuit *Des Rôties.*
 a la broche que vous hachez, avec autant de
 la graisse, persil, ciboule, une échalote ha-
 chée, sel, poivre, liez de quatre jaunes d'œufs
 & les blancs fouettés, mettez cette farce sur
 les rôties, unissez le dessus avec un couteau
 trempé dans de l'œuf battu, panez avec de
 la mie de pain, faites-les cuire sur une tour-
 tière avec un peu de feu dessus & dessous.
 Servez-les avec une petite fausse claire un peu
 relevée.

Rôties aux épinards.

Elles se font avec un ragoût d'épinards fini *Entre-*
 de bon goût & bien épais, vous y mettez en- *mets.*
 suite deux jaunes d'œufs crus, arrangez les épi-
 nards sur des mies de pain coupées comme les
 précédentes, unissez avec un couteau trempé
 dans de l'œuf, panez le dessus de mie de pain
 & les faites frire. Servez sans fausse.

Rôties aux haricots verts.

Elles se font de la même façon que celles *Entre-*
 aux épinards. *mets.*

Rôties aux concombres.

Faites un ragoût de concombres comme il
 est marqué à la page 264, quand il est fini
 & bien lié, mettez-y trois jaunes d'œufs, dres-
 sez-le sur des mies de pain, & les finissez
 comme les rôties aux épinards.

Rôties de toutes sortes de viandes.

Prenez telle viande que vous jugerez à pro- *Entre-*
 pos, de celles qui a été desservie de la table, *mets.*
 coupez-la en petits dés, pour en faire un ra-
 goût bien lié; quand il est froid, vous y mettez
 deux jaunes d'œufs crus, dressez votre viande
 sur des mies de pain, unissez le dessus avec
 un couteau trempé dans de l'œuf, panez de

Des Rôties. mie de pain , faite frire de belle couleur. Servez avec une sausse claire.

Rôties à la Minime,

Coupez de morceaux de pain de largeur de deux doigts & un peu plus longs, de l'épaisseur de deux écus ; mettez-les dans une casserole avec de l'huile pour les passer sur un petit feu en les tournant de temps en temps jusqu'à ce qu'elles soient d'une belle couleur, vous les dressez dans le plat, arrangez dessus des filets d'anchois, vous mettez dans l'huile qui vous a servi à passer les rôties, de l'échalote, persil, ciboule, une pointe d'ail, le tout haché, une demi-feuille de laurier, thym, basilic en poudre, du gros poivre, un peu de vinaigre, faites bouillir un instant, & dressez sur les rôties ; servez froid.

Usages des Epiceries.

Usages des Epiceries. Revenons présentement à ce qui regarde l'épicerie pour l'assaisonnement des ragouts. Pour le sel, tout le monde sçait qu'il est indispensable.

Le poivre l'est un peu moins.

Le salpêtre sert à faire des glaces : on le mêle avec deux tiers de glaces pour faire glacer les crèmes & liqueurs que l'on juge à propos.

La Muscade.

Poivre fin.

Clous de Girofle.

Fleurs de Muscade.

Macifs.

Cannelle.

Gingembre.

Coriandre.

Toutes ces épices servent à assaisonner les ragouts, comme il est marqué dans les endroits où il est besoin.

L'on en fait aussi des épices mêlées : en mettant de chacun la dose qui lui est convenable.

Sans s'en donner cette peine, l'on en trouve de toutes faites chez les Epiciers, & à juste prix.

Ces épices mêlées sont excellentes pour toutes Usages fortes de pâtés & entremets de viande froide. des Epi-

Le Génievre n'est bon que pour les viandes ceries, que l'on veut mettre au sel.

Comme piece de bœuf & petit salé, jambon pour fumer, il en faut mettre très-peu.

Le Safran n'est plus en usage en cuisine, Pon s'en sert encore pour le pain béni de campagne.

La moutarde se sert à côté du bœuf à diné, & à faire des sausses-robert & rémoulade.

Les pistaches servent pour des crèmes, pour des galentines & à faire quelque ragoût particulier.

Les amandes douces & ameres servent à faire des biscuits d'amandes, des macarons, des abaisses des massépain, & entrent dans plusieurs sortes de crèmes.

Elles servent aussi à faire de l'orgeat, comme il sera expliqué ci-après dans le Traité d'Office.

Le vinaigre rouge & blanc, citron & orange aigre, servent à relever le goût des sausses, comme il est expliqué dans chaque article, où il en est besoin.

La bonne huile d'olive sert pour toutes sortes de salades & dans une infinité de ragoûts qui sont à l'huile.



CHAPITRE XIV.

De la Pâtisserie.

JE n'entrerai point ici dans le détail général De la de toute la pâtisserie, il suffit qu'une Cui-pâtissière finiere puisse servir une table-bourgeoise, & qu'elle rie- sçache faire des tourtes de plusieurs façons pour entrées & pour entremets en gras & en maigre & des pâtisseries froides.

De la Pâtisserie. Pour des entremets du milieu qui servent plusieurs fois, l'essentiel est de se bien attacher à faire la pâte de la façon qu'elle sera expliquée, & pour la cuisson des viandes qu'elle mettra en pâte, de sçavoir combien il leur faudra de temps pour être cuites à la braise, & de ne la laisser jamais qu'une demi-heure de plus dans le four.

Autre article très-essentiel pour les personnes qui font de la pâtisserie, c'est de sçavoir gouverner & connoître le four dont on se sert.

Pour cet effet, si c'est des pieces qui soient longues à cuire, faites chauffer le four longtemps, vous ne risquez rien de le chauffer plus qu'il ne faut, pourvu que vous ne laissez abattre de sa chaleur, c'est-à-dire, après que le four est nettoyé, fermez-en la porte, & soyez une demi-heure avant que de rien enfourner, par ce moyen vous ne risquerez point de brûler votre pâtisserie.

Pour les pieces qui ne sont point longues à cuire, vous aurez soin que le four ne soit pas si chaud; principalement pour la pâtisserie de feuilletage, qui cuiroit trop promptement, & n'auroit pas le temps de monter.

De la pâte brisée pour les Tourtes.

Sur un quart de farine, mettez cinq quartiers de bon beurre, environ une once de sel; vous vous réglerez sur cette dose pour le plus ou le moins que vous ferez de pâte.

Mettez votre farine sur une table bien propre, faites un trou dans le milieu pour y mettre le sel, le beurre en petits morceaux, mettez-y de l'eau avec prudence, parce que si vous en mettez trop, votre pâte seroit trop claire, & n'auroit point de soutien, vous maniez bien le beurre avec l'eau, & petit à petit avec la farine.

Quand la farine a but toute l'eau, vous

Pâtissez ensuite à force de bras ; votre pâte *De la*
ne sçauroit être trop épaisse , pourvu qu'elle soit *Pâtisse-*
bien liée , & qu'il n'y ait point de grumelot *rie.*
dedans ; vous aurez soin de faire cette pâte au
moins deux heures avant que de vous en servir
pour qu'elle ait le temps de revenir.

C'est avec cette pâte que vous ferez toutes
sortes de tourtes pour entrée , comme viande de
boucherie , gibier , volaille , poissons.

Les Tourtes que vous pouvez faire de dif-
férentes façons en volaille , sont d'une pou-
larde coupée en quatre , des petits pigeons
entiers ou coupés en deux , quand ils sont gros ,
des ailerons de dindons.

Vous prendrez ce que vous jugerez à propos
que vous échauderez & le ferez bouillir un
instant dans l'eau pour le retirer tout de suite à
l'eau fraîche.

Il faudra le bien éplucher , vous prendrez
votre tourtiere pour y mettre un morceau de
pâte dessus de l'épaisseur d'un écu que vous
aurez abattu avec un rouleau , mettez dessus
cette pâte la viande que vous avez préparée ,
avec sel , poivre , & dans tous les vuides du
bon beurre , couvrez avec la viande des bar-
des de lard , mettez dessus la viande une pa-
reille abaisse que vous avez mis dessous , mouil-
lez avec de l'eau & un doroir les deux en-
droits qui doivent se toucher ensemble , & les
pincez tout autour pour qu'ils se collent ensen-
ble , faites ensuite un bord en tournant au-
tour avec le pouce , prenez un œuf que vous
battez , blanc & jaune ensemble , & avec le do-
roir ou plume , frottez-en tout le dessus de la
tourte.

Faites-la cuire au four trois heures , un
quart d'heure après qu'une tourte est au four ,
il faut la sortir pour faire un trou au milieu
pour laisser fortir la fumée qui la feroit fuir , &
la remettre tout de suite dans le four.

De la Pâtissierie. Quand elle est cuite, vous ôtez le dessus en la coupant tout autour proche le bord, ôtez la graisse qui est dans la tourte, & les bardes de lard, & avec une cuiller à bouche vous enlevez ce qui est en dedans du bord qui n'est pas cuit.

Vous avez ensuite dans une casserole une bonne fausse toute prête & d'un bon goût que vous mettez dans la tourte.

Si vous avez de quoi faire un bon ragoût de ris de veau & champignons fini d'un bon goût que vous mettrez dedans, elle n'en fera que meilleure: recouvrez la avec son dessus, & servez.

Voilà la façon que vous observerez pour toutes sortes de tourtes.

Pour entrée, soit en gras ou en maigre, il n'y aura que les viandes qui seront dedans, leur assaisonnement, le temps de leur cuisson & les fausses différentes qui en feront le changement; pour ce qui regarde la pâte, c'est toujours la même répétition.

Tourtes de côtelettes de Mouton à la Périgord.

Entrée. Prenez un carré de mouton, que vous coupez par côtelettes fort courtes, ne laissez que l'os qui marque la côtelette, après avoir foncé de pâte la tourtière, comme il est dit ci-devant, arrangez les côtelettes dessus, vous prenez autant de moyennes truffes, après les avoir pelées vous les mettez entre les côtelettes & assaisonnés par dessus avec du sel fin, & un peu d'épices mêlées, couvrez de bardes de lard, & sur les bardes vous y mettez par-tout du beurre de l'épaisseur d'un écu, vous finirez ensuite la tourte, comme il est dit ci-devant.

Faites-la cuire au moins trois heures.

Quand elle sera cuite vous y mettrez un bon coulis où vous aurez mis un bon verre de

Vin de Champagne, si vous ne l'avez pas, que ce soit d'un bon vin blanc.

Vous pouvez encore faire des tourtes de côte-lettes de mouton, sans y mettre des truffes; pour lors, il ne faudra point de vin blanc dans votre coulis:

Les tourtes des tendrons de veau, se font dans le même goût, la seule différence est de faire bouillir un moment dans l'eau les tendrons, & les retirer à l'eau fraîche.

Quand ils sont bien égouttés, mettez-les de la même façon dans la tourte.

De toutes sortes de tourtes de Gibier,

Le lapin, il faut le couper par membres, **Entrée** lui casser un peu les os avec le dos du couperet.

Si vous voulez faire une tourte de lievre, ôtez-en tous les os & n'y mettez que la chair, les os vous serviront pour faire un civet pour les domestiques.

La bécasse, pour faire une tourte, vous en prenez deux que vous coupez chacune en quatre, vous hachez les dedans avec du lard, & vous le mettez au fond de la tourte.

Les Alouettes, il faut leur ôter les pattes, le cou, & les vider du dedans; faites-en une farce comme de la bécasse.

Après avoir observé sur tous ces gibiers de chacun en particulier, ce que je viens d'en dire, ce qui reste à faire pour toutes les tourtes, se trouve à toutes égal.

Vous les mettez dans la tourtiere avec un **Entrée** bouquet de fines herbes, & fines épices; couvrez de bardes de lard & de beurre, mettez dessus votre abaisse de pâte pour finir comme les autres.

Quand elles sont cuites & dégraissées, mettez dedans une bonne sausse faite avec un bon coulis, en servant pressez dans la sausse le jus de deux oranges: si vous avez à la place de

De la la fausse un bon ragoût , soit de ris de veau & Pâtisse. champignons , ou ragoût de truffes coupées par tranches , votre tourte n'en sera que meilleure & plus estimée.

Vous y mettez toujours en servant le jus d'une orange par rapport au gibier qui veut avoir un peu de piquant.

Tourtes de toutes sortes de farces.

Entrée. Prenez de telle sorte de viande que vous jugerez à propos , *comme* tranche de bœuf du plus tendre , rouelle de veau , gigot de mouton , ou gibier & volaille ; qu'il n'y ait point de petits os ni de filandre ; que vous aurez soin d'ôter , si vous en trouvez , il ne faut que d'une viande à la fois , une bonne demi-livre ou trois quarterons suffisent , il faut la hacher avec des couteaux à hacher , & mettre avec autant de bonne graisse de bœuf , persil , ciboule & champignons , le tout haché très-fin , assaisonné de sel fin , un peu d'épices mêlées. Quand le tout est bien mêlé , vous y mettez deux œufs entiers & mouillez avec un bon demi-septier de crème.

Quand cette farce est finie , gouttez si elle est assaisonnée de bon goût , foncez votre tourtière d'une abaisse de pâte , mettez cette farce dessus , l'épaisseur d'un pouce , vous la couvrez ensuite de pâte , & finissez comme les autres.

Faites-la cuire deux heures ; si c'étoit du bœuf ou de mouton , vous la laisserez plus long-temps.

Quand elle est cuite & bien dégraissée , passez votre couteau sur la farce pour la couper en petits carreaux , & mettez dessus un bon coulis clair , & servez.

Des Tourtes maigres en poissons.

Prenez tels poissons que vous jugerez à propos , soit anguille , brochet , saumon , tranche , &c.

Après l'avoir écaillé & coupé par tronçons, *De la Pâtisseries*
 foncez une tourtiere avec la même pâte, com-
 me il est dit aux autres, mettez dessus le pois-
 son avec un bouquet de fines herbes, sel fin,
 fines épices, & couvrez tout le poisson avec bon
 beurre, mettez après votre abaisse de pâte,
 finissez la tourte, comme il est expliqué pour
 les précédentes, *une heure & demie* suffit pour
 la cuisson d'une tourte de poisson.

Quand elles sont cuites & dégraissées com-
 me les autres, vous mettez un bon ragoût mai-
 gre fait de cette façon.

Prenez une pincée de farine que vous faites
 roussir avec un peu de beurre; quand le roux
 est fait, mouillez avec un demi-septier de vin
 blanc, du bouillon maigre ou de l'eau tiède,
 mettez-y des champignons, un bouquet de
 fines herbes, un peu de sel, faites bouillir ce
 ragoût une demi-heure & le dégraissez; vous
 avez de laitances de carpes que vous faites
 bouillir un moment dans l'eau, & les retirez
 à l'eau fraîche, mettez-les après dans ce ra-
 goût bouillir un demi-quart d'heure.

Quand il est fini & d'un bon goût, vous le
 mettez dans la tourte.

Vous pouvez encore vous servir de différens
 ragoûts maigres pour mettre dans ces sortes
 de tourtes, comme *de truffes, mousserons, mo-
 rilles, pointes d'asperges*, suivant la saison où
 vous vous trouverez.

Timbale.

Pour faire toutes sortes de timbales, faites *Entre-
 mets.*
 une pâte de cette façon, mettez sur une ta-
 ble un litron de farine; faites un trou dans le
 milieu pour y mettre un peu d'eau, un demi-
 verre d'huile d'olive, un quarteron de sain-
 doux, deux jaunes d'œufs, un peu de sel: pai-
 trissez cette pâte, qu'elle soit bien ferme, en-
 suite vous en prenez les deux tiers que vous

De la Pâtisseries. abattez avec le rouleau, de l'épaisseur d'un petit écu, mettez cette pâte dans une petite casserole, étendez-la dans le fond & autour, pour qu'elle prenne bien la forme de la casserole, en prenant garde de la percer, mettez dessus tel ragoût de viande ou de poisson que vous voudrez, pourvu qu'il soit cuit, refroidi & courte saussé (vous pouvez même déguiser de cette façon toutes sortes de ragoûts qui ont déjà été servis) après vous abattez aussi la pâte que vous avez mise à part de la même épaisseur, couvrez-en la viande, & mouillez les bords pour les coller ensemble, de la même façon que vous feriez pour une tourte, pincez tous les bords pour les coller ensemble, faites cuire au four ou à la braisè, vous enterrez la casserole de cendres chaudes, & du feu sur un couvercle; quand la pâte de votre timbale sera cuite vous la renversez doucement sans-dessus-dessous dans le plat que vous devez servir, faites un trou dans le milieu, de façon que vous puissiez remettre le morceau de pâte que vous aurez ôté pour qu'il n'y paroisse pas, mettez dans la timbale une saussé telle que vous jugerez-à-propos, suivant la viande que vous aurez mis dedans.

De la pâte brisée pour les pâtés froids.

Les Cuisinières qui auront l'adresse de faire un pâté dressé de la hauteur de quatre pouces n'auront qu'à se servir de la même pâte des tourtes.

Observez la même façon pour la composition du dedans, la cuisson & les sausses en sont de même; la satisfaction qu'elles en auront, c'est de pouvoir avec les mêmes mets diversifier le coup d'œil d'une table, & se faire honneur de leur sçavoir faire.

Voici la façon de faire la pâte brisée pour les pâtés froids.

Vous ferez plus ou moins de pâte, suivant

avant ce que vous aurez besoin ; voici sur quoi De la
vous vous réglerez. Pâtissé.

Prenez un demi-boisseau de farine, deux livres de
de beurre, un demi-quart de sel, mettez
cette farine sur la table, faites un trou dans
le milieu pour y mettre le sel fin & beurre ;
vous prenez ensuite de l'eau presque bouillante
que vous mettez sur le beurre, & le maniez
avec les mains dans cette eau jusqu'à ce qu'il
soit tout-à-fait fondu, vous mêlez ensuite
la farine & la pétrissez à tour de bras le plus
promptement que vous pouvez jusqu'à ce
qu'elle soit bien liée ; plus la pâte est ferme,
mieux elle est faite, pourvu qu'elle soit bien
liée ; vous laissez reposer cette pâte pendant
trois heures avant que de vous en servir, &
dressez avec tel pâté de viande que vous ju-
gerez à propos.

*Façon de faire les pâtés de telle espèce de viande
que vous voudrez mettre en pâté.*

Prenez ruelle de veau, gigot de mouton, per-
drix, bécasses, filets de lievres, poulardes, cha-
pons, n'importe ; l'assaisonnement & la façon
en sont tout de même, à peu de chose près.

Dans tous les pâtés marqués ci-dessus, si
vous voulez y mettre de la ruelle de veau pour
garnir, elle sera bien où elle se trouvera. Les
dindons désoffés, garnis de veau, font encore
d'excellens pâtés.

Les perdrix, bécasses, chapons, poulardes,
après qu'ils sont vidés, troussés leur les pat-
tes dans le corps, & leur cassez un peu les os
avec le dos du couperet, faites-les revenir
sur de la braïse, après les avoir effuyés & éphu-
chés, lardez-les par-tout avec du gros lard
manié dans le sel fin, fines épices mêlées,
persil & ciboule hachés.

Vous faites la même chose pour le veau &
mouton, à la réserve que vous ne le faites point
revenir sur de la braïse.

De la Pâtisse. Quand votre viande est bien préparée, vous coupez des bardes de lard suffisamment pour couvrir toute votre viande.

Prenez la moitié de la pâte que vous arrondissez avec les mains en la roulant sur la table, c'est ce que l'on appelle mouler la pâte, vous la battez ensuite avec le rouleau, jusqu'à ce qu'elle soit de l'épaisseur d'un demi-doigt, mettez cette pâte sur une feuille de papier beurré, & dessus la pâte votre viande bien ferrée l'une contre l'autre, & l'assaisonnez de sel fin, & fines épices, couvrez de bardes de lard, & beaucoup de beurre par-dessus, mettez ensuite une abaisse de pâte, pas aussi épaisse que celle de dessous, mouillez avec un doroir les deux endroits qui doivent se toucher pour qu'ils se collent bien ensemble, appuyez par-tout les doigts pour les unir, vous reprenez après le doroir que vous trempez dans de l'eau pour mouiller tout le dessus du pâté, relevez ensuite la pâte qui déborde pour la faire monter le long du pâté; unifiez-la proprement sans trop appuyer, crainte de percer la pâte.

Quand il est bien façonné, vous faites un trou sur le milieu au dessus, de la largeur du pouce, faites une cheminée de pâte où vous mettez une carte roulée, de crainte que le trou ne se ferme en cuisant; vous dorez ensuite par-tout le pâté avec un œuf battu, blanc & jaune; pour enjoliver le pâté, vous y mettez de fleurs de lis faites avec de la même pâte, & le redorez une seconde fois, un moment avant que de le mettre au four, vous mettez par la cheminée du pâté, deux cuillerées d'eau-de-vie, cela lui donnera un bon goût sans sentir l'eau-de-vie, par le mélange des goûts qui seront ensemble.

Gros
Entre-
mets
Pour
milieu.

Faites-le cuire au four au moins quatre heures, vous en jugerez suivant sa grosseur.

Quand il sera cuit, vous le mettez dans

un endroit frais pour le faire refroidir, & bouchez sa cheminée avec un morceau de pâte crue, jusqu'à ce que vous le serviez.

De la pâte appellée feuilletage.

Prenez un litron de farine (c'est plus qu'il n'en faut pour faire une tourte d'entremets) mettez ce litron de farine sur la table avec un peu de sel & d'eau, ce que la farine en peut boire, pétrissez un moment la farine avec l'eau, que cette pâte ne soit ni trop molle ni trop épaisse, laissez-la reposer deux heures avant que de vous en servir; vous prenez ensuite presque autant de beurre que de pâte, abattez la pâte avec le rouleau, mettez le beurre dans le milieu, & donnez cinq tours en été & six en hiver, ce que l'on appelle tour, c'est d'abattre la pâte avec le rouleau, jusqu'à ce qu'elle soit de l'épaisseur d'un demi-doigt en jettant de temps en temps & légèrement un peu de farine.

Quand chaque tour est fini, vous repliez la pâte en trois, & recommencez chaque tour jusqu'à définition.

Vous vous servirez de cette pâte pour faire toutes sortes de tourtes pour entremets, pour faire des petits pâtés, & toutes sortes de gâteaux feuilletés.

Petits pâtés friands.

Vous faites d'abord des petits pâtés ordinaires qui se font avec du feuilletage, vous prenez un peu de rouelle de veau & autant de moëlle de bœuf que vous hachez bien ensemble, mettez-y persil, ciboule & champignons, le tout haché, deux œufs entiers, sel, poivre, délayez cette farce avec un demi-septier de crème, goûtez si elle est de bon goût, vous prenez ensuite des moules à petits pâtés, pour y mettre des petites abaisses de pâte, de l'épaisseur

De la Pâtisserie. d'un écu , mettez de cette farce sur la pâte & couvrez d'une abaisse de pâte , dorez-les & les faites cuire au four.

Pendant qu'ils cuisent , vous prenez du blanc de volaille cuit à la broche que vous hachez très-fin , mettez dans une casserole environ chopine de bon bouillon , un petit bouquet de fines herbes , un peu de beurre , faites réduire le bouillon au quart , vous ôtez le bouquet & mettez le blanc de volaille haché , & un peu de sel ; faites chauffer sans bouillir , & y mettez une liaison de trois jaunes d'œufs avec de la crème ; faites lier sur le feu & y mettez après un jus de citron.

Vos petits pâtés étant retirés du four , ôtez le dessus de chaque pour en ôter après la viande ; à la place de cette viande mettez-y votre ragoût de blanc de poulets , une cuillerée à chaque , remettez sur chaque petit pâté son couvercle , & le servez le plus chaudement que vous pouvez.

Gâteaux d'amandes.

Entremets.

Mettez sur une table un litron de farine ; faites un trou dans le milieu pour y mettre gros comme la moitié d'un œuf de bon beurre , quatre œufs blancs & jaunes , une pincée de sel , un quarteron de sucre fin , six onces d'amandes douces pilées très-fin , pétrissez le tout ensemble & en formez un gâteau à l'ordinaire ; faites-le cuire & le glacez avec du sucre & la pêle rouge.

Gâteau au lard.

Entremets.

Coupez trois quarterons de petit lard en petites tranches très-minces : mettez-le dans une casserole sur un petit feu pour le faire cuire pendant une demi-heure , ensuite vous mettrez un litron & demi de farine sur la table : faites un trou dans le milieu , mettez-y le lard qui

s'est fondu ; en faisant cuire le petit lard *De la*
une demi-livre de beurre , peu de sel , deux *Pâtisfe-*
œufs , un grand verre d'eau , pétrissez la pâte *rie.*

& la laissez reposer une heure , mettez toutes
vos tranches de petit lard dans la pâte un peu
distante de l'une à l'autre , formez votre gâteau
comme à l'ordinaire , dorez-le avec de l'œuf
battu , & le faites cuire une bonne heure dans
le four ou dessus un couvercle de tourtiere.

Gâteau en Lozange.

Faites une pâte de feuilletage comme celle *Entre-*
qui est expliquée ci-devant , page 315. abattez-mets.
la avec le rouleau de l'épaisseur d'un demi-doigt ,
coupez-la en lozange de la largeur de deux
doigts , dorez le dessus des gâteaux avec de
l'œuf battu ; faites cuire un bon quart d'heure
au four , ensuite vous les glacez avec du sucre
& la péle rouge.

Gâteau de Savoys.

Mettez quatorze œufs dans une balance , & *Gros*
de l'autre côté autant pesant de sucre fin , ôtez *Entre-*
le sucre & mettez à la place de la farine la pe- *mets*
santeur de sept œufs , ôtez la farine pour la *froid.*
mettre à part , cassez les œufs , mettez les jau-
nes dans une terrine , & les blancs dans une au-
tre ; mettez avec les jaunes le sucre que vous
avez pesé & un peu de citron verd rapé , de la
fleur d'orange grillée & hachée , battez le tout
ensemble pendant une demi-heure ; ensuite vous
y mettez les blancs d'œufs bien fouettés & la fa-
rine que vous avez pesée , que vous mettez en
douceur en remuant à mesure le biscuit avec le
fouet , vous avez une casserole de moyenne
grandeur & profonde , ou une poupetoniere
que vous frottez d'abord avec du beurre affiné ,
essuyez-la bien avec un torchon & y mettez du
beurre affiné pour qu'il s'étende par-tout , met-
tez-y votre biscuit & le faite cuire au four d'une

De la chaleur modérée pendant une bonne heure & Pâtisseries. demie ; quand il sera cuit vous le renverrez doucement sur un plat , s'il est d'une belle couleur dorée vous le servez dans son naturel , & s'il avoit trop de couleur il faudroit le glacer avec une glace blanche qui se fait avec du sucre très-fin , un blanc d'œuf & le jus de la moitié d'un citron , battez le tout ensemble dans une assiette de fayance & une cuiller de bois , jusqu'à ce que la glace soit bien blanche , & vous vous en servez pour couvrir tout le gâteau ; ne servez que quand la glace sera sèche.

Gâteau à la Crème.

Entre-mets. Mettez sur une table un litron de farine , faites un trou dans le milieu pour y mettre un demi-septier de crème double , une bonne pincée de sel , pétrissez légèrement la pâte , laissez la reposer une demi-heure , ensuite vous mettez une bonne demi-livre de beurre dans la pâte , abattez-la cinq fois comme une pâte à feuilletage , ensuite vous en formerez un gâteau ou plusieurs petits , dorez-les avec de l'œuf battu & faites cuire au four ; vous vous réglerez sur cette dose pour faire la quantité de gâteaux que vous voudrez.

Gâteau à la Royale.

Entre-mets. Mettez dans une casserole une pincée de citron vert haché , deux onces de sucre , un peu de sel , gros comme la moitié d'un œuf de beurre , un bon verre d'eau ; faites bouillir un moment & y mettez quatre ou cinq cuillerées de farine , faites dessécher sur le feu en remuant toujours jusqu'à ce que la pâte soit bien épaisse , & qu'elle commence à s'attacher à la casserole , ôtez-la du feu & y mettez un œuf à la fois en remuant fort avec la cuiller jusqu'à ce qu'il soit bien mêlé dans la pâte ; vous continuerez d'y mettre des œufs un à un de

cette façon jusqu'à ce que la pâte soit molle sans être liquide ; ensuite vous y mettez un peu de fleur d'orange pralinée , & deux biscuits d'amandes amères , le tout bien fin , dressez les petits gâteaux de la grosseur de la moitié d'un œuf sur du papier beurré , dorez le dessus avec de l'œuf battu , faites cuire une demi heure au four d'une chaleur douce.

Gâteau de brioche.

Mettez un litron de farine sur une table & la pétrissez avec un peu d'eau chaude & un peu plus de demi-once de levure de bière ; si vous n'en avez point vous y mettez à la place un petit morceau de levure du pain , enveloppez cette pâte dans un linge & la mettez revenir dans un endroit chaud pendant un quart d'heure l'été & une heure en hiver ; ensuite vous mettez deux litrons de farine sur une table avec la pâte que vous avez fait en levain , une livre & demie de beurre , dix œufs , un demi-verre d'eau , près d'une once de sel fin , pétrissez le tout ensemble avec le plat des mains jusqu'à trois fois , saupoudrez-la de farine & l'enveloppez d'un nape , pour la laisser revenir neuf ou dix heures ; coupez cette pâte suivant la grosseur de vos gâteaux de brioche que vous voulez faire , moulez-les en les arrondissant avec les mains , aplattissez un peu le dessus , dorez avec de l'œuf battu , faites les cuire au four , pour les petites une demi-heure , & les grosses une heure & demie.

Gâteau de viande.

La viande que vous employerez donnera le nom à votre gâteau , comme gâteau de lievre de lapin , de bœuf , &c. Ils se font tous de même , à cette différence que le gibier se mêle avec autant de viande de boucherie. Pour faire un gâteau de mouton , vous prenez un gigot ,

De la levée en tôte la chair après avoir été les
Pâtisse-peaux, hachez-la avec un peu de graisse de
vic. bœuf, mettez cette viande avec une livre de
 lard coupé en dez, six jaunes d'œufs, sel fin,
 fines épices, un demi-verre d'eau-de-vie, cham-
 pignons, un peu d'échalotes, persil, ciboule,
 le tout haché, mettez des bardes de lard dans
 le fond d'une casserole, & votre farce de
 viande dessus après l'avoir bien mêlée avec tout
 son assaisonnement, faites-la cuire au four au
 moins trois heures; la cuisson faite, laissez
 refroidir dans la casserole, ôtez-la ensuite pour
 la renverser sur un plat, laissez les bardes de
 lard qui sont autour du gâteau; ratifiez-les
 légèrement avec le couteau, & servez sur un
 plat garni d'une serviette.

Gâteau de Ris.

Entre-
mets.

Mettez dans une petite marmite un peu plus
 d'un quarteron de ris bien lavé, faites-le crever
 sur le feu avec un verre d'eau, & ensuite du
 bon lait jusqu'à ce qu'il soit bien cuit & épais,
 laissez-le refroidir, faites une pâte avec un li-
 tron de farine, de sel, quatre œufs, une demi-
 livre de beurre & le ris; pétrifiez le tout en-
 semble, & en formez un gâteau, dorez-le avec
 de l'œuf battu, & le faites cuire au four pen-
 dant une heure, ou dessous un couvercle de
 tourtière, ayez soin de beurrer le papier que
 vous mettez dessous le gâteau.

Tartelettes.

Entre-
mets.

Faites une pâte à feuilletage, comme il est
 marqué ci-devant page 315, abattez-la de l'é-
 paisseur d'un petit écu, & en coupez des pe-
 tites abaisses avec un coupe pâte, mettez-les
 sur des moules à petites pâtes & sur la pâte
 une petite cuillerée de crème de franchipane,
 comme celle qui est marquée ci-devant, page
 289; ou bien des confitures, de celle que

vous voudrez, pourvu que ce ne soit pas la *De la*
gelée, couvrez avec quelques bandes de pâte *Pâtisse-*
& un bord autour de la même pâte, faites *rie.*
cuire une demi-heure au four, glacez-les avec du
sucre & la pêle rouge.

Dariolles.

Mettez sur une table un peu plus de demi- *Entre-*
litron de farine avec un quarteron de beurre, mets.
une pincée de sel, & un verre d'eau, pétrissez
le tout ensemble pour en faire une pâte ferme,
abattez cette pâte avec le rouleau de l'épais-
seur d'un demi-doigt, coupez-la en morceaux
de la grandeur des moules à petits pâtés; ap-
puyez les doigts sur chaque morceau & les rele-
vez sur les bords en les pinçant tout au tour
pour faire un bord de la hauteur d'un doigt
& de l'épaisseur d'une pièce de vingt-quatre
sols, mettez-les au four d'une chaleur modé-
rée; un demi-quart d'heure après mettez-y un
demi-septier de crème délayée avec deux œufs
& deux cuillerées de farine, très-peu de sel,
une once de sucre; quand elles seront cuites,
jetez du sucre fin par dessus.

Timbale de biscuits.

Prenez six œufs & autant pesant de sucre fin, *Entre-*
& la pesanteur de trois œufs de farine, ce qui mets.
vous fournira pour faire six timbales de la gran-
deur d'un bon verre chacune, qui vous feront
un petit plat d'entremets; pour les faire vous
observerez la même façon que pour le gâteau
de Savoie que vous trouverez ci-devant, page
317, à cette différence qu'il ne faut qu'une
demi-heure pour la cuisson & le four un peu
plus doux.

*Croquante.**Entre-*

Mettez sur une table un demi-litron de fa- mets.
rine avec un quarteron de sucre fin, un blanc

De la d'œuf, une demi-cuillerée d'eau de fleur d'*œuf* Patissierange, gros comme la moitié d'un œuf de *rie*.

beurre, un demi-verre d'eau, une petite pièce de sel, pétrissez le tout ensemble pour en faire une pâte bien liée & ferme, abattez-la très-mince & en coupez des petites abaisses que vous mettez sur des moules à petits pâtés, faites-les cuire un quart d'heure dans un four très doux; quand elles seront froides vous y mettez légèrement dessus de la gelée de groseille ou d'autres confitures, cette même pâte sert pour faire des croquante découpée, à cette différence que vous y mettez plus de blancs d'œufs & point d'eau.

Feuillantine.

Entre-mets. Faites une pâte à feuilletage comme il est marqué ci-devant, page 315; abattez-en une abaisse de la grandeur d'une tourte & de l'épaisseur d'un petit écu, mettez-la sur une tourtière & de la crème franchipane dessus, couvrez-la d'une autre abaisse découpée & à jour, collez-les ensemble en appuyant sur les bords, dorez-les avec de l'œuf battu, faites cuire au four pendant une heure. L'on en fait de petites un peu plus grandes que des tartelettes de la même façon.

Génoisè.

Entre-mets. Faites une pâte brisée, abattez-la de l'épaisseur d'un petit écu & la coupez avec un coupe-pâte de même grandeur, mettez sur chaque morceau une pleine cuiller à café de crème de franchipane, mouillez un peu les bords, couvrez avec un autre morceau de pâte comme dessous, collez-les bien ensemble en les pinçant tout au tour, faites-les frire de belle couleur, égouttez-les sur un linge, & glacez le dessus avec du sucre & la pèle rouge.

Poupelain.

De la

Pâtisse-

Mettez dans une casserole trois verres d'eau avec une bonne pincée de sel, & gros comme la moitié d'un œuf de beurre; faites bouillir & l'ôtez du feu pour y mettre un bon demi-litron de farine, après l'avoir délayée remettez-la sur le feu en remuant toujours jusqu'à ce que la pâte soit épaisse, & qu'elle commence à s'attacher à la casserole, ôtez la pâte pour la mettre dans une casserole, vous y mettez tout de suite un œuf à la fois & le délayerez à mesure; vous continuerez de mettre des œufs un à un jusqu'à ce que la pâte soit molle sans être liquide, ayez une casserole de la grandeur que vous voulez faire le poupelain: beurrez-la en dedans avec du beurre affiné, mettez y votre pâte pour faire cuire au four une heure & demie; ensuite vous l'ôtez de la casserole; coupez-la par le milieu en tournant le couteau tout autour pour enlever le dessus, ôtez toute la pâte du dedans qu'il n'est pas cuite, ayez du bon beurre chaud que vous mettez dans tout le dedans en frottant avec des plumes ou un doroir, jetez par-tout du sucre fin & de l'écorce de citron hachée très-fin, remettez le dessus du poupelain sur l'autre moitié, frottez par-tout avec du beurre & du sucre fin par dessus, glacez avec la pâte rouge.

Gâteau à la Brie.

Prenez du fromage de Brie qui soit bien gras, Entrez-pétrissez-le avec un litron & demi de farine, mettez trois quarterons de beurre, très-peu de sel, vous mettez cinq ou six œufs pour délayer votre pâte, quand elle sera bien pétrie, vous la mouillerez pour la laisser reposer une heure; ensuite vous formerez votre gâteau à l'ordinaire pour le faire cuire.

Talinouzes.

Vous mettez dans une casserole un poisson Entrez-d'eau, un demi-quarteron de beurre, un peu mets-

De la Pâte. Prenez de sel, quand l'eau bout mettez-y deux cuillerées de farine, que vous délayez bien jusqu'à ce que votre pâte soit ferme, ôtez-la de dessus le feu, & délayez dedans autant d'œufs que la pâte en peut boire sans être liquide, vous y mettrez ensuite du fromage blanc à la crème bien égouttée & fait du jour, que vous délayez avec votre pâte, vous prenez ensuite des moules à petits pâtés, mettez-y une abaissure de feuilletage de la même pâte que celle à petits pâtés, abattez-la bien mince mettez-la sur les moules à petits pâtés, de façon qu'elle déborde en quatre coins; vous coucherez dessus votre pâte à fromage de la grosseur d'un petit œuf & l'enveloppez avec les quatre coins du feuilletage, dorez avec de l'œuf battu, faites cuire au four à feu doux; quand elles sont cuites & de belle couleur, servez chaudement pour entremets,

Meringues.

Entre-mets. Prenez des blancs d'œufs suivant la quantité que vous en voudrez faire (cinq sont suffisans pour faire un petit plat d'entremets) fouettez-les en neige dans une terrine, quand ils sont bien montés, ajoutez-y de l'écorce de citron rapé, du sucre en poudre, resouettez encore un peu les blancs d'œufs, vous mêlez le sucre & le citron, vous dressez ensuite vos meringues sur une feuille de papier blanc en faisant de petits ras de la grosseur de la moitié d'un œuf sans qu'il se touche, mettez dessus le couvercle chaud avec un peu de braise par dessus pour les faire cuire; quand elles sont cuites, & de belle couleur, ôtez-les de dessus le papier pour ôter le dedans de ce qui n'est pas cuit, & mettez à la place un peu de confitures, vous en colerez deux l'une contre l'autre & vous les servirez le plus séchement que vous pourrez.

BOURGEOISE.

Tourtes de toutes sortes de confitures pour l'hiver.

Vous prenez telle confiture que vous jugerez à propos, (ce sera la confiture que vous employerez qui donnera le nom à la tourte,) soit marmelade d'abricots, confiture de cerise, confiture de verjus, marmelade de pomme, &c. Entre-mets.

Vous prendrez de la pâte feuilletée, comme il est dit ci-dessus; vous en mettez dans le fond d'une tourtière: mettez sur la pâte la confiture que vous destinez pour la tourte, en y laissant un bord d'un pouce que vous mouillerez avec des plumes trempées dans de l'eau. vous mettez par-dessus des petites bandes de pâte arrangées par dessein, qui couvrira toute la confiture, & ferez un bord de pâte à votre tourte, faites-la cuire au four, il ne faut qu'une heure au plus pour sa cuisson.

Quand elle sera cuite, vous mettez par-dessus du sucre fin, & passerez la pelle rouge par-dessus pour la glacer.

L'on fait aussi des tourtes de la même façon avec plusieurs restes de compotes qui ne sont point en état de réservoir, pourvu qu'elles ne soient pas aigres, il ne faudroit point s'en servir; vous mêlez tous ces restes de compotes ensemble comme une marmelade, & vous en ferez de la même façon des confitures.

Des tourtes faites avec de la gelée.

Les tourtes que l'on fait avec de la gelée sont différentes, parce que la chaleur faisant fondre la gelée, les tourtes auroient fort mauvaise façon: pour éviter cet inconvénient;

Mettez de la pâte feuilletée dans le fond de votre tourtière, mettez-y un bord de pâte comme aux autres, & la mettez cuire sans autre façon.

Quand votre pâte est cuite, mettez du sucre fin sur le bord, & la glacez avec la pelle rouge.

De la Pâtisserie. Aussi-tôt que la tourte est refroidie, couvrez tout le fond de la tourte jusqu'au bord, avec la gelée que vous avez envie d'y mettre, servez froid pour entremets.

- Les gélées dont vous pouvez vous servir sont*
- | | |
|----------------|-------------|
| De Groseilles. | De Coins. |
| De Framboises. | De Cerises. |
| De Pommes. | |

Gâteaux fourrés.

Entre-mets. Prenez de la pâte à feuilletage, formez deux gâteaux égaux de la grandeur de votre plat d'entremets, & de l'épaisseur de deux écus chacun, vous mettez sur le premier des confitures, en laissant un doigt de bord que vous mouillerez avec un doroir trempé dans l'eau, mettez le second gâteau sur le premier, & les collez bien ensemble avec les doigts en le maniant tout autour, après les avoir un peu façonnés, dorez-les avec de l'œuf battu, faites-les cuire au four.

Quand ils sont cuits & sortent du four, passez dessus un doroir trempé dans du beurre, & jetez par-tout par dessus de la petite nompaille.

Une autre fois pour changer, à la place de nompaille, vous y mettez du sucre fin, & la péle rouge par dessus pour le glacer.

Tourtes de confiture pour l'été.

Entre-mets. Elles se font avec les fruits nouveaux à mesure que la nature nous les produit; la façon de les travailler se trouvera ci-après dans le traité de l'Office, ce sera l'article des compôtes qu'il faudra suivre; la seule différence, est que vous ferez le syrop plus court & plus fort.

Si ce sont des fruits à noyaux ou à pelures, vous aurez soin de les ôter.

Vos compôtes étant froides, vous les façonnerez & servirez dans le même goût que celles d'hiver.

CHAPITRE XV.

Des Ragoûts.

Ragoût de Truffes.

PELEZ des moyennes truffes & les coupez en tranches, mettez-les dans une casserole avec un petit morceau de bon beurre, un bouquet de persil, ciboule, une demi-gousse d'ail, deux elous de girofle, passez-les sur le feu & y mettez une pincée de farine, mouillez avec un verre de bouillon, & autant de vin blanc; faites cuire à petit feu pendant une heure, dégraissez & y ajoutez un peu de coulis, sel, gros poivre.

Ragoût de moufférons, Champignons & Morilles.

Mettez des moufférons dans une casserole avec un morceau de beurre, un bouquet de persil, ciboule, passez-les sur le feu, mettez-y une pincée de farine & mouillez avec un verre de bouillon, un demi-verre de vin blanc, autant de jus; faites cuire une bonne heure, dégraissez, ajoutez-y un peu de coulis, si vous en avez, & si vous n'en avez point vous y mettez un peu plus de farine, en les passant, assaisonnez de sel, gros poivre; le ragoût des champignons & de morilles se fait de même, à cette différence qu'il faut que les morilles soient bien lavées & battues dans plusieurs eaux pour en faire sortir le sable.

Ragoût d'Ecrevisses.

Après les avoir fait bouillir un moment dans l'eau, vous épluchez les queues que vous mettez dans une casserole avec un demi-verre de bon vin blanc, autant de bon bouillon, & un verre de bon coulis, faites-les bouillir un quart

Des Ragoûts. d'heure & servez avec ce que vous voudrez si vous voulez les servir avec un coulis d'écrevisses, vous le ferez cuire avec un peu de bouillon & vin blanc ; quand il n'y aura presque plus de fausse, vous la mettrez dans un coulis d'écrevisses fait comme celui qui est expliqué ci-devant, page 238.

Ragoût de Pistaches.

Ayez une demi-poignée de pistaches que vous mettez un instant à l'eau bouillante pour en ôter la peau & les jetez à mesure dans l'eau fraîche, mettez-les égouter, & ensuite vous les mettez dans une fausse faite avec un bon coulis.

Ragoût de Passe-pierre.

Prenez de la passe-pierre confite, il n'en faut prendre que les feuilles que vous faites blanchir un moment à l'eau bouillante pour leur ôter la force du vinaigre, vous les mettez ensuite après qu'elles sont pressées pour en faire sortir l'eau, dans une bonne fausse faite d'un coulis lié.

Ragoût de Foie gras.

Otez l'amertume des foies & les laissez entiers, faites-les blanchir un instant à l'eau bouillante & les mettez ensuite dans une casserole avec deux cuillerées à ragoût de coulis, un demi-verre de vin blanc, autant de bon bouillon, un bouquet de persil, ciboule, une demi-gousse d'ail, sel, gros poivre, faites-les bouillir une demi-heure, ayez soin de bien dégraisser. Servez avec telle viande que vous voudrez, ou seul pour entremets.

Ragoût de Choux.

Faites bouillir dans l'eau pendant une demi-heure la moitié d'un moyen chou, retirez-le

à l'eau fraîche, pressez-le bien & ôtez le tro- *Des Ra-*
gnon, hachez un peu le chou & le mettez *gouûts.*
dans une casserole avec un morceau de bon
beurre, passez-le sur le feu, mettez-y une
bonne pincée de farine, mouillez avec du bouil-
lon & du jus jusqu'à ce qu'il y en ait assez
pour donner une couleur dorée à votre ragoût,
faites bouillir à petit feu jusqu'à ce que le
chou soit cuit & réduit à courte sausse, as-
saisonnez de sel, gros poivre, un peu de mus-
cade rapée; servez dessous la viande que vous
jugerez à propos.

Ragoût de farce.

Mettez dans une casserole de l'oseille, laitue,
cerfeuil, persil, ciboule, pourpier, le tout
bien lavé, haché & bien pressé, avec un bon
morceau de beurre, passez-les sur un bon feu
jusqu'à ce qu'il n'y ait plus d'eau, mettez-y
une bonne pincée de farine, mouillez avec du
jus & du coulis, sel, gros poivre, faites cuire
& servez à courte sausse; si c'est en maigre,
après avoir mis de la farine, mouillez avec
du bouillon maigre, faites bouillir jusqu'à ce
que les herbes soient cuites & qu'il ne reste
plus de sausse; mettez-y une liaison de trois
jaunes d'œufs délayés avec de la crème ou du
lait; faites lier sur le feu sans bouillir.

Ragoût de Laitance.

Faites blanchir un moment à l'eau bouillante
deux laitances de carpes, & les mettez dans
une casserole avec deux cuillerées de coulis, un
demi-verre de vin blanc, autant de bon bouil-
lon, un bouquet de persil, ciboule, une demi-
gousse d'ail, faites bouillir un quart d'heure,
assaisonnez de sel, gros poivre; *en maigre* met-
tez dans une casserole oignons en tranches,
une racine, un panais coupé en zestes, un bou-
quet de persil, ciboule, une pointe d'ail, deux

Des Ra- clous de girofle , une demi-feuille de laurier ;
goûts. thym , basilic , un morceau de beurre , passez-
 les sur le feu , & y mettez une pincée de farine
 mouillez avec un verre de vin blanc , autant
 de bouillon maigre , faites bouillir & réduire
 à moitié , passez la sauce au tamis , mettez-y
 les laitances pour les faire bouillir un quart
 d'heure , & avant que servir , une liaison de
 trois jaunes d'œufs délayés avec de la crème
 ou du lait , sel , gros poivre ; faites hier sur le
 feu sans bouillir.

Ragoût mêlé.

Mettez dans une casserole des champignons
 coupés en quatre , des foies gras , deux ou trois
 culs d'artichaux cuits à moitié dans l'eau &
 coupés par morceaux , un bouquet de persil ,
 ciboule , une demi-gousse d'ail , un peu de
 beurre , passez le tout sur le feu , mettez-y
 une pincée de farine , mouillez avec un demi-
 verre de vin blanc , un peu de coulis & du
 bouillon , faites cuire une demi-heure , dé-
 graissez , assaisonnez de sel , gros poivre. Si
 vous avez de petits œufs , vous les faites bouil-
 lir un instant dans l'eau , ôtez-en la petite
 peau & les mettez dans le ragoût , faites faire
 un bouillon : si vous n'en avez point de natu-
 rel & que vous en vouliez faire qui en apprc-
 che , prenez deux jaunes d'œufs durs que vous
 pilez & y mettez avec un jaune d'œuf crud ,
 une pincée de sel fin , mettez-les sur une ta-
 ble farinée , roulez-les comme une petite sau-
 cisse & les coupez en petits morceaux d'égale
 grandeur , roulez chaque morceau dans vos mains
 avec un peu de farine pour les arrondir , & les
 mettez à mesure sur un plat fariné , lorsqu'ils
 seront tous faits , mettez-les un moment dans
 de l'eau bouillante , après qu'ils auront fait
 deux bouillons retirez-les à l'eau fraîche ; faites-
 les égoutter avant que de les mettre dans le ra-

goût ; si vous voulez mettre ce ragoût au blanc, *Dès Ra-*
vous n'y mettez point de coulis, avant que de goûts.
servir, vous y mettez une liaison de trois-jaunes
d'œufs avec de la crème.

Ragoût des Moules.

Elles s'accommodent en maigre, comme il est
expliqué ci-devant, page 228. *En gras*, mettez
dans une casserole quelques champignons, un
bouquet de persil, ciboule, une gouffe d'ail,
deux clous de girofle, un petit morceau de
beurre, un oignon en tranches avec une racine,
passez-les sur le feu jusqu'à ce qu'ils soient colorés,
mettez-y une pincée de farine, mouillez avec un
verre de vin blanc, de l'eau des moules, du jus,
faites bouillir une bonne demi-heure, dégraissez,
ajoutez-y un peu de coulis, si vous n'en avez point
il faut un peu plus de farine & de jus, faites ré-
duire au point d'une sausse, passez-la au tamis,
mettez-y les moules sans coquilles après que vous
les aurez fait ouvrir sur le feu, un peu de gros
poivre & du sel si l'eau des moules n'a point assez
salé la sausse.

Ragoût de montans de Cardons.

Faites-les cuire comme les cardons d'Espagne
qui sont expliqués ci-devant, page 259, & les
servez de même.

Ragoût d'Olives.

Prenez un demi-septier d'olives que vous cou-
pez chacune en tournant autour du noyau, de
façon que toute la chair se tienne ensemble sans
être séparée ; mettez-les à mesure dans l'eau,
vous les ferez bien égoutter pour les mettre en-
suite dans une bonne sausse d'un coulis de veau,
assaisonnez de bon goût.

Ragoût au Salpicon.

Mettez dans une casserole un ris de veau
blanchi, deux culs d'artichaux aussi blanchis,

*Des Ra-
goûts.*

des champignons , le tout coupé en dés , avec un bouquet de persil , ciboule , une demi-gousse d'ail , un clou de girofle , une demi-feuille de laurier , un peu de basilic , un morceau de beurre , passezles sur le feu & y mettez une bonne pincée de farine , mouillez avec du jus , vin blanc , un peu de bouillon , sel , gros poivre , faites cuire & réduire à courte sausse ; dégraissez avant que de servir.

Ragoût de Mouton.

Otez la première peau à un demi-cent de mignons , mettez-les dans une poêle percée pour les remuer sur le feu jusqu'à ce que vous puissiez ôter la seconde ; ensuite vous le mettrez dans une casserole avec un demi-verre de vin blanc , deux cuillerées de coulis , un peu de bouillon . du sel , faites cuire & réduire à courte sausse , ayez attention qu'ils soient bien cuits & entiers.

D I F F E R E N T E S S A U S S E S

B O U R G E O I S E S .

Sausse au Mouton.

*Diffé-
rentes
sausses.*

Mettez dans une casserole de l'échalote hachée , très-peu d'ail , écrasez l'ail & l'échalote ensemble , & y mettez une cuillerée de bouillon pour les délayer , vous y ajouterez ensuite deux cuillerées de coulis , du sel , & poivre , faites faire un bouillon à cette sausse , passez-la au tamis dans une autre casserole ; avant que de la servir , vous la ferez chauffer un moment.

Sausse mêlée.

Prenez persil , ciboule , champignons , une petite pointe d'ail , le tout bien haché ,

aissez-la sur le feu avec un peu de beurre, mettez-y une pincée de farine, & mouillez de bon bouillon.

*Diffé-
saussés.*

Quand votre sausse est cuite, réduite à moitié, mettez-y deux cornichons hachés, une liaison de trois jaunes d'œufs délayés avec du bouillon, faites lier votre sausse & l'affaïsonnez de bon goût, servez-vous-en pour ce que vous jugerez à propos.

Saussé appétissante.

Prenez de toutes sortes de petites herbes à fourniture de salade, de chacune suivant sa force, après les avoir épluchées & lavées, mettez avec trois échalotes; faites bouillir le tout un petit moment dans un poëlon, & le retirez à l'eau fraîche; après l'avoir pressé, il faut le piler bien fin dans un mortier, vous le mettez ensuite dans une casserole avec une cuillerée de bouillon, & deux cuillerées de coulis, délayez le tout & le passez au tamis dans une autre casserole, & vous y mettez du sel, gros poivre, un peu de beurre, & une cuillerée de moutarde; faites lier la sausse sans qu'elle bouille.

Saussé au blanc, en gras & en maigre.

Mettez dans une casserole, si c'est en gras, du bouillon en gras, & en maigre du bouillon maigre, une bonne mie de pain, un bouquet garni de persil, ciboule, ail, échalote, thym, laurier, basilic, clous de girofle, un peu de muscade, quelques champignons entiers; un verre de vin blanc, sel, poivre, faites bouillir le tout ensemble, & le faites réduire à moitié: vous passez ensuite cette sausse à l'étamine pour en tirer un petit coulis.

Quand vous êtes prêt à vous en servir vous y mettez une liaison de trois jaunes d'œufs avec de la crème, faites-la lier sur le feu, & soyez attentif à ne la point laisser tourner.

Diffé- Vous pouvez vous servir de cette sausse pour
rentes. toutes les viandes & poissons que vous voudrez
sausses. mettre au blanc.

Sausse au verjus.

Mettez dans une casserole deux cuillerées de verjus, autant de coulis, sel, gros poivre, de l'échalote hachée très-fine; que cette sausse soit fort claire, faites-la chauffer & vous en servez pour des grillades.

Sausse Provençale.

Mettez dans une casserole deux cuillerées d'huile fine, de l'échalote & champignons hachés, deux gouffes d'ail entiers, passez le tout sur le feu, mettez-y une pincée de farine & mouillerez ensuite avec du bouillon & un verre de vin blanc, sel, gros poivre, un bouquet de persil, ciboule, faites bouillir cette sausse à petit feu pendant une demi-heure, dégraissez-la, & ne laissez d'huile que ce qu'il faut pour qu'elle soit perlée & légère; ôtez le bouquet & les deux gouffes d'ail, servez avec ce que vous jugerez à propos.

Sausse Robert Bourgeoise.

Mettez dans une casserole un peu de beurre avec une cuiller à bouche de farine, faites roussir votre farine à petit feu, quand elle est de belle couleur, mettez-y trois gros oignons hachés très-fin & du beurre suffisamment pour faire cuire l'oignon, mouillez ensuite avec du bouillon, dégraissez la sausse & la laissez bouillir une demi-heure, quand vous êtes prêt à servir, mettez-y sel, gros poivre, filet de vinaigre & de la moutarde: vous vous servirez de cette sausse pour le porc frais & dindon.

Sausse à la Crème.

Mettez dans une casserole un peu de beurre, persil, ciboule, échalote, le tout haché, une

gousse d'ail entiere, passez le tout sur le feu, mettez-y une bonne pincée de farine, mouil-
 lez avec de la crème ou du lait, faites bouillir un quart d'heure, passez la fausse au tamis dans une autre casserole, quand vous êtes prêt à servir mettez-y un peu de bon beurre avec une pincée de persil, blanchi & haché très-fin, sel, gros poivre, faites lier la fausse sur le feu; vous pouvez vous servir de cette fausse pour toutes sortes d'entrées au blanc. *Différentes. faustes.*

Sausse à la Marquise & piquante.

Mettez dans une casserole deux bonnes pincées de chapelure de pain bien fines, gros comme un petit écu de bon beurre, plein une cuiller à bouche d'huile fine, de l'échalote hachée, sel, gros poivre, du verjus suffisamment pour éclaircir la fausse, faites-la chauffer pour la faire lier en la remuant avec une cuiller.

Cette fausse peut servir en gras & en maigre à toutes sortes de viandes, qui ont besoin d'une fausse piquante.

Sausse au petit Maître qui sert pour toutes sortes de volailles ou gibier.

Mettez dans une casserole un verre de vin blanc, la moitié d'un citron coupé en tranches, un peu de chapelure de pain très-fine, deux cuillerées à bouche de bonne huile, un bouquet de persil, ciboule, deux gousses d'ail, un peu d'estragon, deux clous de girofle, un peu de bon bouillon, sel, gros poivre, faites bouillir le tout ensemble à très-petit feu pendant un quart d'heure; dégraissez ensuite & passez votre fausse au tamis: vous vous servirez de cette fausse pour ce que vous voudrez, soit volaille ou gibier.

*Diffé-
rentes
sausses.*

Sausse bachique qui peut servir de sausse verte & piquante.

Mettez dans une casserole une cuillerée d'huile fine, demi-septier de bon bouillon, une chopine de vin blanc, faites bouillir le tout ensemble & réduire à plus de moitié, mettez-y ensuite de l'échalote, du cresson alenois, de l'estragon, du cerfeuil, persil, ciboule, un peu d'ail, le tout haché très-fin, sel, gros poivre, faites bouillir le tout ensemble un instant, & servez : si vous avez un peu de coulis à mettre dans la sausse, elle n'en fera que mieux.

Cette sausse peut vous servir pour une sausse verte piquante à telle viande que vous jugerez à propos.

Sausse à la Ravigote.

Mettez dans une casserole un verre d'excellent bouillon, une demi-cuillerée à café de vinaigre, sel, gros poivre, gros comme une noix de bon beurre manié de farine, avec deux pincées de fourniture de salade, comme un peu d'estragon, civette, cerfeuil, primrenelle, cresson alenois, faites bouillir cette fourniture un moment dans l'eau, pressez-la bien & la hachez très-fin, mettez-la dans la sausse & la faites lier sur le feu pour la servir sur ce que vous voudrez : si vous mettez la fourniture sans la faire blanchir, il en faut la moitié moins.

Sausse à l'Espagnole.

Elle se fait en mettant du coulis dans une casserole avec un bon verre de vin blanc, autant de bon bouillon, un bouquet de persil, ciboule, deux gouffes d'ail, deux clous de girofle, une demi-feuille de laurier, une pincée de coriandre, deux cuillerées d'huile, un oignon en tranches, une racine & la moitié d'un panais, faites-la
bouillir

bouillir près de deux heures à très-petit feu : *Diffé-*
rentes
suite vous la dégraissez pour la passer au tamis, *Sauces.*
assaisonnez avec un peu de sel, gros poivre : *Sauces.*
 vous vous en servirez à ce que vous voudrez.

Sauce à la Sultane.

Mettez dans une casserole une chopine de bouillon avec un verre de vin blanc, deux tranches de citron, la peau ôtée, deux clous de girofle, une gouffe d'ail, une demi-feuille de laurier, persil, ciboule, un oignon, & une racine; faites bouillir une heure & demie à petit feu & réduire au point d'une sauce, passez-la au tamis, ensuite vous y mettez un peu de sel, gros poivre, un jaune d'œuf dur haché, une pincée de persil blanchi haché très-fin.

Sauce à l'Allemande.

Mettez dans une casserole un peu de coulis avec autant de bouillon, une pincée de persil blanchi haché, deux foies de volaille cuits, un anchois & des capres, le tout haché très-fin, gros comme la moitié d'un œuf de bon beurre, sel, gros poivre faites lier la sauce sur le feu, & vous en servez à ce que vous jugerez à propos.

Sauce à l'Angloise.

Hachez deux jaunes d'œufs durs, mettez-en la moitié dans une casserole avec un anchois & des capres hachées, un verre de bon bouillon, peu de sel, gros poivre, gros comme la moitié d'un œuf de beurre manié d'une pincée de farine, faites lier la sauce sur le feu, dressez la sur ce que vous voudrez, & jetterez sur la viande le restant du jaune d'œuf haché. Cette sauce est bonne pour masquer des entrées qui manquent de bonne mine.

Sauce blanche aux Capres & Anchois.

Mettez dans une casserole gros comme un œuf de bon beurre que vous mêlez avec une pincée

Deffé de farine, délayez avec un verre de bouillon, un
ventes pois haché, capres fines en sel, gros poi-
Sauſſes. vre, deux ciboules entières ; faites lier la ſauſſe
 ſur le feu, ôtez les ciboules avant que de ſervir.

Sauſſe Bourgeoiſe.

Faites bouillir à petit feu pendant une demi-
 heure un verre de vin blanc avec autant de jus,
 deux bonnes pincées de mie de pain très-fines,
 gros comme une noix de beurre, deux échalotes,
 persil, ciboule, sel, gros poivre ; en ſervant un
 filet de verjus.

Sauſſe à la Carpe.

Elle ſe fait en mettant dans le fond d'une
 caſſerole un peu de lard avec quelques tran-
 ches de veau & trois ou quatre trançons de
 carpe, un oignon, deux échalotes, une racine,
 faites ſuer ſur un petit feu pendant une demi-
 heure ; quand elle ſera un peu attachée à la caſ-
 ſerole, mouillez avec un verre de vin blanc,
 deux bonnes cuillerées de coulis, autant de
 bouillon, faites bouillir & réduire à petit feu au
 point d'une ſauſſe, dégraissez & paſſez au tamis,
 aſſaiſonnez de ſel & gros poivre.

Sauſſe Italienne en gras & en maigre.

Mettez dans une caſſerole deux bonnes cuil-
 lérées d'huile fine, des champignons hachés,
 avec un bouquet de persil, ciboule, une demi-
 feuille de laurier, une gouſſe d'ail, deux clous
 de giroſſe, paſſez le tout ſur le feu & y mettez
 une pincée de farine, mouillez avec du vin
 blanc, autant de bon bouillon & un peu de
 coulis, sel, gros poivre, faites bouillir une
 demi-heure & dégraissez, ôtez le bouquet & ſer-
 vez ; ſi c'eſt en maigre, vous y mettez du bouil-
 lon maigre, & à la place du coulis, vous y met-
 trez un peu plus de farine, & deux ou trois cuil-
 lérées de jus doignons.

Saufse aux petits Oeufs.

Mettez dans une casserole un verre de bon bouillon , avec un filet de vinaigre , sel , gros poivre , trois jaunes d'œufs durs hachés , gros comme la moitié d'un œuf , de bon beurre manié d'une petite pincée de farine ; faites lier sur le feu & vous en servez à ce que vous voulez.

Saufse piquante.

Mettez dans une casserole un morceau de beurre avec deux oignons en tranche , une carote , un pans , un peu de thym , laurier basilic , deux cloux de girofle , deux échalotes , une gouffe d'ail , persil , ciboule , passez le tout ensemble sur le feu jusqu'à ce que cela soit bien coloré , ensuite vous y mettez une bonne pincée de farine , mouillez avec du bouillon & une cuillerée à bouche de vinaigre ; faites bouillir à très-petit feu , dégraissez & passez au tamis , assaisonnez de sel , gros poivre , Servez-vous de cette sausse pour tout ce qui a besoin d'être relevé.

Autre Saufse piquante.

Faites bouillir un demi-septier de vin avec autant de bouillon , quand il sera réduit à moitié , vous y mettez une échalote , un peu d'ail , une pincée de fourniture de salade , le tout haché très-fin ; faites bouillir un moment & y mettez ensuite gros comme une noix de beurre manié d'une petite pincée de farine , sel , gros poivre : faites lier sur le feu.

Saufse piquante froide.

Pilez très-fin une bonne pincée de fourniture de salade , avec une demi-gouffe d'ail , deux échalotes , délayez le tout avec un peu de moutarde , de l'huile , un filet de vinaigre , sel , gros poivre.

*Disté-
rentes
Saufses.*

Saufse à la Reine.

Elle se fait en mettant dans une casserole un morceau de beurre avec quelques champignons ; un oignon , une carote , un panais , une demi-gousse d'ail , persil , ciboule , passez le tout sur le feu , & y mettez une pincée de farine ; mouillez avec un grand verre de bouillon , & autant de vin blanc , faites bouillir une heure , dégraissez & passez au tamis , faites bouillir un demi-septier de lait avec gros comme la moitié d'un œuf de mie de pain ; lorsque le pain aura bu tout le lait , passez-le dans un tamis en le pressant fort avec une cuiller & le mettez ensuite dans votre saufse , avec sel & gros poivre.

Autre Saufse à la Provençale.

Hachez du persil , ciboule , une gousse d'ail des champignons , mettez le tout dans une casserole avec un peu d'huile pour le passer sur le feu , mouillez avec un demi-septier de vin blanc , un peu de bouillon , sel , gros poivre , faites réduire au point d'une saufse ; dégraissez avant que de servir.

Saufse au jus d'Orange.

Mettez dans une casserole un demi-verre de bon bouillon avec autant de jus , quelques zestes de pelure d'orange aigre , gros comme la moitié d'un œuf de bon beurre manié avec une petite pincée de farine , sel , gros poivre , faites lier sur le feu & y pressez ensuite le jus d'une orange aigre.

Saufse rousse aux Capres & Anchois.

Mettez dans une casserole un morceau de bon beurre que vous délayez avec une bonne pincée de farine , un anchois haché , sel , gros poivre , capres fines entières deux ciboules entières , mouillez peu à peu avec du jus jusqu'à ce qu'il y en ait

assez pour donner une couleur rousse à votre sausse. *Diffé-*
 se, faites lier la sausse sur le feu; si la sausse est *rentes*
 trop épaisse vous y mettez un peu de bouillon, *Sausses.*
 ôtez les ciboules avant que de servir.

Sausse à la Rocambole.

Mettez dans une casserole un demi-verre de vin blanc, autant de bouillon, deux ou trois cuillerées de coulis, sel, gros poivre, faites bouillir un quart d'heure & y mettez cinq ou six rocamboles écrasées avant que de servir.

Sausse à la Remoulade.

Mettez dans une casserole une échalote, persil, ciboule, une pointe d'ail, une anchois & des capres, le tout haché très-fin, sel, gros poivre, délayez avec un peu de moutarde, de l'huile & du vinaigre.

Sausse à la poivrade.

Mettez dans une casserole gros comme la moitié d'un œuf de beurre, avec deux ou trois oignons en tranches, carotes & panais coupés en zestes, une gouffe d'ail, deux échalotes, deux clous de girofle, une feuille de laurier, thim, basilic, passez le tout sur le feu jusqu'à ce qu'il commence à se colorer, mettez-y une bonne pincée de farine, mouillez avec un verre de vin rouge, un verre d'eau, une cuillerée de vinaigre, faites bouillir une demi-heure, dégraissez, passez au tamis, mettez-y du sel, du gros poivre. Servez-vous-en pour tout ce qui a besoin d'être relevé.



Façon de faire le Vinaigre rouge, blanc, & rosa.

Façon
SUIVANT la quantité de vinaigre que vous *de faire*
 voulez faire, vous prenez un vaisseau plus le vinaig-
 ou moins grand, pour en faire vingt pintes, gre.

Eaçon prenez un baril de cette grandeur, qui soit de faire neuf, s'il est de vieux bois, il faut le faire doler en dedans; ensuite vous prenez une pinte de vinai- gre. du plus fort vinaigre que vous faites bouillir & le mettez tout bouillant dans le baril que vous boucherez bien avec le bondon, & le roulez en l'agitant jusqu'à ce qu'il soit tout-à-fait froid; six heures après vous ôtez ce vinaigre, & mettez ce baril en place dans un endroit chaud; après l'avoir bandonné, faites un trou dans le haut du baril au-dessus du jable, assez grand pour mettre un grand entonnoir, faites-y entrer par l'entonnoir deux pintes de bon vinaigre, huit jours après ajoutez-y une pinte de vin propre à faire du vinaigre; de huit jours en huit jours vous y ajouterez une pinte de vin jusqu'à ce que le baril soit à moitié plein, alors vous en pouvez mettre davantage, il faut faire attention que le vinaigre soit toujours de la même force que le premier que vous y avez mis, parce que s'il étoit plus foible, l'augmentation que vous feriez n'auroit pas la même force: votre baril étant plein & le vinaigre dans sa bonté, vous en retirez les deux-tiers que vous mettez dans un autre vaisseau; ensuite vous remettez du vin peu à peu dans le baril, comme il est dit ci-dessus, par ce moyen vous avez toujours du vinaigre.

Le vin le plus propre à faire du vinaigre est celui que l'on tire auprès de la lie, celui qui est poussé & aigri sans avoir de fleur; lorsque le vinaigre n'a point assez de couleur vous y mettez du jus de mûre sauvage bien mûr.

Le vinaigre blanc se fait avec le rouge; pour le faire vous mettez dix pintes de vinaigre sur le feu & le faites bouillir jusqu'à ce qu'il soit réduit à huit; ensuite vous le faites distiller dans un alambic, vous en mettez plus ou moins suivant la quantité que vous en voulez faire.

Pour faire du vinaigre rosat, faites sécher Façon
deux jours au soleil une once de roses muscades de faire
que vous mettrez dans une pinte de vinaigre, le vinaigre
mettez les roses & le vinaigre au soleil pendant gre-
quinze jours dans une bouteille bien bouchée ;
celui d'estragon, de sureau, d'œillet, se fait de
même ; celui de fleurs d'orange, l'on met la
feuille sans être séchée, celui à l'ail, il faut
quatre pintes de vinaigre blanc pour une once
d'ail, douze clous de girofle & une muscade cou-
pée par morceaux.

Vinaigre Printanier.

Prenez dans le printemps, vers le mois de
Juin, toutes sortes de petites herbes, comme
cresson, estragon, pimprenelle, cerfeuil.

Faites sécher ces petites herbes au soleil.

Quand elles sont séchées, vous les mettez
dans une cruche d'environ six pintes, avec dix
gouffes d'ail, autant d'échalotes, six oignons,
une poignée de graine de moutarde, vingt
clous de girofle, un demi-gros de macis, un
gros de poivre long, un citron coupé en tran-
ches avec son écorce.

Emplissez la cruche de vinaigre, après l'avoir
bien bouchée, vous l'exposerez pendant dix jours
à l'ardeur du soleil :

Vous le passerez après dans une hausse pour
le tirer au clair, mettez-le dans des bouteilles
que vous boucherez bien, & vous vous en ser-
virez après à ce que vous jugerez à propos.

C'est ici que je finirai mon instruction de
cuisine, pour passer à une autre qui sera en-
core fort nécessaire aux cuisinières & au
Dames Bourgeoises qui se font un plaisir de
faire des confitures & des ratafiats de toutes
sortes ; l'on apprendra la façon de faire des
compotes de toutes espèces, & comment l'on
peut mettre à profit toutes sortes de fruits que
la Providence nous fournit : après avoir expli-

Façon que la façon de servir les bonnes tables en de faire toutes sortes de fruits, & des changemens le vinai. que l'on en peut faire en confitures seches, liquides, & liqueurs; je finirai pour les personnes de Provinces qui ne veulent dépenser que fort peu en confitures, & seront charmée de profiter dans l'hiver des fruits que la nature a produit pendant l'été.



CHAPITRE XVI.

De

De l'Office.

l'Office.

JE commencerai l'office par la description des fruits connus pour les meilleurs, & suivrai l'ordre que la nature prescrit pour nous les fournir.

Elle commence ses bienfaits par les fruits rouges, qui sont les fraises de jardin & celles de bois, les cerises précoces, les cerises hâtives, les cerises de Montmorency, que l'on appelle à courte queue, les cerises tardives (sous le nom de cerises) les bigarreaux, les guignes & les griotes y sont comprises.

Nous avons la groseille rouge, la blanche, la petite groseille rouge de Noisi est la meilleure pour la gelée.

Ensuite viennent les abricots, y en a de trois sortes; sçavoir, les abricots hâtifs, l'abricot musqué, & l'abricot ordinaire.

Noms des différentes sortes de Prunes.

Nous avons

	La Mirabelle de deux	Le Damas noir
<i>Noms de</i>	sortes, la grosse & la	Le Damas rouge.
<i>diffé-</i>	petite.	Le Damas gris.
<i>rentes</i>	Le Damas de plusieurs	Le gros Damas de
<i>sortes de</i>	especes.	Tours.
<i>Prunes.</i>	Le Damas violet.	Le gros Damas d'Es-
	Le Damas blanc.	pagne.

Les autres Prunes sont

Des Prunes.

- La Prune de Reine Claude.
- La Prune virginale.
- La Prune rochecourbon.
- La Prune Impératrice.
- La Prune de Perdrigon Violet.
- Le Perdrigon bâtif.
- Le Perdrigon blanc.
- La Prune Impérialé Violetté.
- La Prune sainte Catherine.
- La Prune Royale.
- La Prune Dauphine.
- La Prune mignonne.
- La Prune maugeron.
- La Prune de Monsieur

Noms des différentes sortes de Pêches.

Comme la pêche est supérieure en bonté aux autres fruits, il est aussi nécessaire d'en connaître ses différentes especes. Des Pêches.

L'avant pêche blanche quoique petite est la plus recherchée, parce que c'est celle qui paroît la première, toutes les personnes qui veulent servir de la nouveauté en veulent avoir.

- La Pêche Madeleine, rouge & blanche.
- La Pêche de Troyes, & la double de Troyes.
- La d'Alberge jaune.
- La violette hâtive & tardive.
- La Mignonne.
- La Pêche de Pot.
- Le pavi rouge.
- Le Pavi Madeleine.
- La Pêche d'Italie.
- La Chancelerie.
- La pourpée.
- La belle-garde.
- La Pêche admirable.
- La d'Andilly.
- La nivette.
- La Pêche pavi admirable.
- Le pavi Rambouillet.
- Le Royal.
- Le rouge de pompone.
- La Pêchebrugnon violet.

Poires bonnes à manger dans l'été.

- La Poire de blanchette à la Reine.
- La Royale d'été.
- Le petit muscat.
- La Poire sans peau, ou rouffetez prim.
- La Poire d'orange.

Des Poires.

P r

Des Poires. ce qu'elle a la figure d'une orange.
 Le roufflet de Reims.
 La mirée musquée.

La cuiffe-madame.
 Le bon chrétien d'été.
 La bergamote d'été,
 La fondante de Brest.

Poires bonnes à manger dans l'automne

Le Beurré gris & le Beurré rouge.	chipane.
La Bergamote Suisse.	Le sucré verd.
Le Messire - Jean de deux sortes.	Le Doyenné.
Le doré & le gris.	La Beliffime d'automne.
Le Martin-sec.	La Verte longue.
La Bergamote de deux sortes, la commune & créfanne.	La Verte & longue Suisse ou Verte longue Panachée.
La Dauphine ou Fran-	Le Bezy la Motte.
	Le petit-oing.

Poires bonnes à manger dans l'hiver.

La Louise bonne.	La Bergamote d'hiver
La marquise.	La Bergamote de Sou-
Le Saint Germain.	lajres.
La Jauluosie.	La Merveille d'hiver.
L'échasserie.	L'Angelique de Bour-
Le Colmar.	deau.
Le Satin.	La Vigoureuse.
Le Bezy de Chamontel.	Le Franc-Réal.
L'Ambrette.	Le Roufflet d'Anjou.
Le bon chrétien d'hiver.	

Des Noms de différentes sortes de Pommes.

<i>Des pommes</i> La Reinette.	Drap d'or.
La Reinette franche.	La Pomme d'Apy.
La Reinette d'Angle-	Le Rambourfranc.
terre.	Le Calville de deux
La Reinette de Breta-	sortes, la rouge &
gne.	la blanche.
La Reinette blanche est	Le Fenouillet.
la moins estimée de	La Passe-pomme.
toutes les Reinettes.	Le Courpendu.
La Pomme d'or ou de	Le Chatigner.

Du temps de cueillir les fruits, & comment
les conserver.

Fruits
en gé-
ral.

Les fruits d'été, tant à noyaux qu'à pepins, ne doivent être cueillis que quand ils sont dans leur entière maturité, & si vous attendez qu'ils le soient trop, ils deviennent cotoanés & molliſſent promptement.

Ceux d'automne qui ſe cueillent ordinairement dans le mois de ſeptembre doivent être cueillis avant qu'ils ſoient tout-à-fait dans leur maturité.

Ceux d'hiver doivent être cueillis long-temps avant leur maturité.

Pour connoître la maturité des fruits d'été, il faut les tâter doucement vers la queue, & pour peu que vous ſentiez que le fruit obéiſſe ſous les doigts, vous le détachez légèrement pour ne le point flétrir; toutes ſortes de fruits doivent être cueillis avec leurs queues, il eſt très-eſſentiel de choiſir un beau jour pour cueillir les fruits qui ſont pour garder.

Après que les fruits ſont cueillis, il faut les porter doucement dans une ſerre hors des atteintes du froid, principalement ceux d'hiver qui n'acquièrent leur maturité que dans un tel endroit, arrangez tout votre fruit ſur des planches, les poires & les pommes la queue en haut & les figues ſur le côté.

Il ne faut point mettre de paille deſſous le fruit, parce que cela ne ſert ſouvent qu'à donner un mauvais goût, & ne l'empêche point de ſe pourrir.

Lorsque tous les fruits ſont rangés ſur les planches, il faut avoir ſoin de les viſiter ſouvent pour ôter à meſure celui qui commence à ſe pourrir, qui gâteroit auſſi l'autre, par ce moyen vous le conſerverez long-temps.

Com.
ment
clarifier
le sucre.

Comment clarifier du sucre pour faire toutes sortes des Confitures.

Il faut prendre le blanc d'un œuf, le battre avec la main & de l'eau, suivant ce que vous voulez mettre de sucre, faites-le bouillir en mettant de temps en temps de l'eau froide jusqu'à ce que le sucre soit clair, & que l'on l'ait bien écumé; tirez-le du feu, & le passez dans une serviette blanche ou dans un tamis, vous en ferez après tel usage qu'il vous plaira.

Compotes de pommes à la portugaise.

Des
Compo-
tes.

Prenez des pommes de reinette ce qu'il en faut pour garnir le compotier, ôtez-en le milieu avec une vuidele de fer blanc, ou avec un couteau, arrangez les ensuite dans une tourtière ou sur un plat d'argent, mettez dans chaque pomme un petit morceau de sucre, ou bien du sucre en poudre; & un peu dans le fond de la tourtière, & les mettez cuire au four, ou sous un four de campagne, feu dessus & dessous, servez-les chaudes avec un peu de sucre en poudre par-dessus.

Compote de pommes blanches.

Coupez des pommes par moitié, ôtez-en le milieu, & les arrangez dans une poêle, la pelure dessus, mettez-y environ un quarteron de sucre, & de l'eau suffisamment pour qu'elles puissent cuire, quand elles seront cuites d'un côté vous les retournerez.

Quand elles seront cuites & le syrop assez réduit, arrangez-les dans un compotier le syrop par-dessus, servez chaud ou froid, comme vous le jugerez à propos.

Compote blanche de pommes.

Coupez par la moitié six grosses pommes de reinette, ôtez-en la peau & les pepins, & les jettez

à mesure dans de l'eau fraîche ; faites-les cuire avec un grand verre d'eau , le jus de la moitié d'un citron , un morceau de sucre ; lorsque les pommes sont cuites, dressez-les dans le compotier , faites réduire le syrop jusqu'à ce qu'il se colle dans vos doigts ; dressez-le sur les pommes.

Compote de pommes.

Toutes les pommes qui ne sont point de reinettes n'ont point tant de consistance pour la cuisson ; c'est ce qui fait qu'il ne faut point les peler , vous les coupez par la moitié , ôtez-en les pepins, piquez le dessus de la peau en plusieurs endroits , faites-les cuire avec un verre d'eau , un peu plus d'un demi-quarteron de sucre , quand elles commencent à se mettre en marmelade , dressez-les dans le compotier ; faites réduire le syrop & le versez dessus.

Compotes de Poires de Martin-sec ou de Messire Jean entier.

Prenez des poires entières que vous pelez si vous voulez , elles se servent plus souvent sans être pelées , ôtez-en les culs & rognez les bouts de queues , mettez-les dans un petit pot de terre , il faut y mettre un petit morceau d'étain pour les rendre rouges , de l'eau , un quarteron de sucre ou davantage , si le pot est grand & qu'il y ait beaucoup de poires , un petit morceau de canelle , faites-les cuire devant le feu ; quand elles sont cuites & que le syrop n'est point trop clair , servez-les chaudes.

Compotes de Poires de bon Chrétien , de Doyenné , de Vigoueuse , de saint Germain , & autres.

Faites blanchir vos poires toutes entières avec leur peau dans l'eau bouillante ; quand elles seront au tiers cuites , vous les retirerez dans l'eau fraîche ; vous les pelerez après entières ou par

Des moitié, & les mettez à mesure dans l'eau fraîche ; faites bouillir votre sucre dans une poêle avec un demi-septier d'eau, alors vous mettez vos poires dedans avec une tranche de citron pour qu'elles se conservent blanches.

Quand elles seront cuites & d'un bon syrop, servez-les chaudes ou froides, suivant le goût du Maître.

Compotes de Poires de Rouffélet & de Blanquet.

Elles se font de la même façon que les précédentes, à la réserve qu'il faut les servir entières.

Compote grillée de Poires.

Prenez des poires à cuire de celles qui ne sont pas bien mûres, mettez-les dans un bon fourneau bien allumé jusqu'à ce que toute la peau soit bien brûlée, avec soin de les retourner à mesure pour qu'elles grillent également jusqu'à ce que la peau s'enlève en les frottant dans l'eau; lorsque vous aurez ôté la peau de cette façon: vous les coupez par la moitié & en ôtez les pepins, relavez-les encore dans plusieurs eaux, & les mettez ensuite cuire dans un pot avec une chopine d'eau, un petit morceau de canellé, un quarteron de sucre, couvrez le pot & les faites cuire jusqu'à ce qu'elles s'échiffent beaucoup sous les doigts, faites réduire le syrop & les servez chaudes si vous voulez.

Compote de Poires à la bonne femme.

Prenez de poires à cuire que vous mettez entières dans un pot avec un verre d'eau, un petit morceau de canelle, deux clous de girofle, un demi-quarteron de sucre, faites-les cuire bien couvertes sur un peu de cendres chaudes, à moitié de la cuisson vous y mettez un verre de vin rouge; quand elles seront bien cuites, faites réduire le syrop, parce qu'il en faut très-peu. Servez chaud sur les poires.

*Compote de verjus.*Des
Compo-
tes.

Otez les pepins de votre verjus , & le mettez dans une poële avec un quarteron de sucre & un verre d'eau , faites-le bouillir à petit feu ; quand il sera bien vert & le syrop réduit , dressez-le dans le compotier , & servez froid.

Compote de Cerises.

Coupez-le bout des queues de vos cerises , & les mettez dans une poële avec un demi-verre d'eau & un quarteron de sucre , mettez-les sur le feu , & leur faites faire deux ou trois bouillons couverts , arrangez-les ensuite dans un compotier , & mettez proprement votre syrop par-dessus , & les servez froides.

Compote de Fraïses.

Faites cuire un quarteron de sucre avec un verre d'eau jusqu'à ce que le syrop soit bien fort ; il faut avoir soin de le bien écumer , ensuite vous ayez de belles fraïses point trop mûres , épluchées , lavées , & bien égouttées , mettez-les dans le syrop & les ôtez de dessus le feu pour les laisser reposer un moment dans le syrop ; faites-leur faire un bouillon & les retirez promptement si elles vouloient ne point rester entières.

Compote de Groseilles.

Faites un syrop bien fort comme le précédent ; ensuite vous ayez une livre de belles groseilles , lavées & égouttées ; vous y laisserez la grappe si vous voulez , mettez-les dans le syrop pour leur faire faire trois grands bouillons couverts , descendez-les du feu & les écumez avant que de les dresser dans le compotier.

Compote de Framboises.

Vous faites cette compote de la même façon que celle des fraïses , à cette différence que vous ne lavez point les framboises.

*Des
Compo-
tes.*

Compote d'abricots à la Portugaise.

Prenez la quantité que vous voudrez d'abricots presque mûrs, fendez-les par la moitié & en ôtez les noyaux, mettez du sucre dans le fond d'un plat avec un demi-verre d'eau, arrangez les abricots dessus & les mettez sur un moyen feu pour les faire bouillir jusqu'à ce qu'ils soient presque cuits en dessous, & qu'il ne reste presque point de syrop, après vous les ôtez du feu, & jetez du sucre fin par dessus, couvrez-les avec un couvercle de tourtière & du feu dessus jusqu'à ce qu'ils soient cuits & d'une belle couleur glacée; dressez-les dans le compotier pendant qu'ils sont chauds.

Compote d'Abricots verts & Amandes vertes.

Il faut faire bouillir de l'eau dans une poêle avec deux poignées de soude, quand elle aura bouilli deux bouillons, vous jetterez vos abricots ou amandes dans la poêle; quand ils auront fait un bouillon, vous le retirerez avec une écumoire, & les frotterez bien dans vos mains pour en ôter le duvet, & à mesure vous les jetterez dans l'eau fraîche, & après quoi vous aurez de l'eau bouillante propre dans une autre poêle pour faire cuire vos abricots.

Vous verrez quand ils seront assez cuits en les piquant avec une épingle, si elle entre facilement & que l'abricot tombe de lui-même, c'est une marque qu'ils sont assez cuits, vous le retirerez dans l'eau fraîche, vous ferez ensuite bouillir du sucre dans votre poêle, & y mettez vos abricots ou amandes, faites-les bouillir doucement à petit feu, jusqu'à ce qu'ils soient bien verts, & servez.

Il y en a qui ne font point de lessive à leurs abricots ni amandes, ils se contentent de les

frotter avec du sel pour faire en aller le duvet, & ensuite les font blanchir & cuire comme je viens de dire. *Des Compotes.*

Compote d'Abricots mûrs, entiers ou par moitié.

Faites blanchir vos abricots dans l'eau bouillante, quand ils seront bien mollets, retirez-les avec une écumoire, & les mettez dans l'eau fraîche, faites bouillir un quarteron de sucre avec un verre d'eau dans une poêle, mettez-y vos abricots, faites deux ou trois bouillons, écumez-les bien & les retirez après pour les arranger dans un compotier, mettez votre syrop par-dessus pour les servir froids ou chauds comme vous voudrez.

Compotes de Pêches.

Les compotes de pêches entières ou par moitié, se font de la même façon que celles d'abricots.

Compote de Pêches.

Prenez sept ou huit pêches presque mûres, fendez-les par la moitié; après avoir ôté le noyau vous les mettez un moment à l'eau bouillante & les ôtez aussitôt que vous pourrez ôter la peau, faites bouillir un quarteron de sucre avec un verre d'eau, ayez soin de l'écumer, & ensuite vous y mettez les pêches pour les faire cuire, & ferez réduire le syrop s'il étoit trop long avant que de le dresser sur les pêches.

Compote de Pêches grillées.

Prenez huit ou dix pêches presque mûres que vous laissez entières, mettez-les sur un bon fourneau bien allumé, faites-en brûler toute la peau également en les retournant à mesure, jetez-les dans l'eau fraîche; quand vous aurez ôté toute la peau & lavé dans plusieurs eaux, mettez-les cuire avec un quarteron de sucre &

Des un verre d'eau , jusqu'à ce qu'elles sechissent
Compo- sous les doigts , vous les dresserez dans le com-
tes. potier & le sirop par-dessus.

Compote de Pêches à la Portugaise.

Mettez sept ou huit pêches sur un plat avec du sucre fin dessus & dessous , couvrez-les avec un couvercle de tourtière , & les faites cuire à petit feu dessus & dessous ; quand elles sont cuites & bien glacées , servez-les chaudement.

Compote de tranches de Pêches.

Prenez cinq ou six belles pêches bien mûres , pelez-les proprement , ôtez-en les noyaux & les coupez en tranches , pour les arranger dans le compotier que vous devez servir en mettant du sucre fin dessous & par-dessus les pêches.

Compote de Prunes de Reine Claude , de Mirabelle , de Perdrigon , & autres.

Faites bouillir de l'eau , & y jetez vos prunes pour les faire blanchir , quand elles seront bien mollées sous les doigts , vous les retirerez avec une écumoire & les mettrez dans l'eau fraîche , mettez-les ensuite dans une poêle avec un peu de sucre clarifié , ou non , si vous n'en avez point , mettez-les sur un petit feu pour qu'elles puissent frissonner & devenir bien vertes , & servez froid.

Compote de Prunes à la bonne Femme.

Faites bouillir un quart d'heure un quarteron de sucre avec un verre d'eau , ayez soin de l'écumer ; quand il sera en sirop , mettez-y une livre de prunes presque mûres , faites faire quelques bouillons jusqu'à ce que les prunes soient cuites , ôtez l'écume & les dressez dans le compotier , si le sirop est trop long , faites-le réduire avant que de le verser sur les prunes.

*Compote de toutes sortes de fruits grillés.**Des
Compotes.*

Il faut laisser réduire votre syrop jusqu'à ce que votre fruit commence à s'attacher à la poêle, alors il ne faut pas la quitter, il faut promener dedans votre compote jusqu'à ce que vous voyez qu'elle ait belle couleur, ensuite vous mettez une assiette sur votre compote que vous tenez de votre main gauche, & la renverserez en dessus en la glissant proprement dans votre compotier, vous les servez chaudes ou froides : elles sont meilleures chaudes.

Vous pouvez faire de ces compotes, avec celles qui ont déjà servi pour faire un changement.

Compote de Citron, Orange, Bergamotes, Limes Chinoises.

Il faut les couper par petits morceaux, & les faire bien cuire dans l'eau jusqu'à ce qu'ils soient bien mous sous les doigts, vous les retirez avec une écumoire, & les mettez dans l'eau fraîche, vous faites ensuite un petit syrop avec un verre d'eau, un quarteron de sucre, vous mettez vos écoses dedans pour les faire mi-géoter tout doucement sur un petit feu, pendant une demi-heure, & servez froid.

Compote de Verjus.

Prenez une livre de verjus qui ne soit pas tout-à-fait assez mûr; fendez chaque grain avec la pointe d'un petit couteau pour ôter les pepins; quand ils seront tous finis, jetez-les dans de l'eau prête à bouillir, lorsque le verjus commencera à pâlir, ôtez-le du feu & y jetez un demi-verre d'eau froide, laissez-le dans la même eau jusqu'à ce qu'elle soit froide pour qu'il ait le temps de se reverdir; ensuite vous mettez un poillon d'eau avec six onces de sucre dans une poêle pour le faire bouillir, &

Des y mettez tout de suite le verjus pour lui faire faire deux ou trois bouillons ; ayez soin de l'écumer ; dressez votre verjus dans le compotier, avant que de mettre le syrop sur le verjus, faites-le réduire s'il est trop clair.

Compote de Coings.

Prenez trois gros coings, s'ils sont petits, vous en prendrez davantage, mettez-les dans de l'eau bouillante pour les faire cuire jusqu'à ce qu'ils soient tendres sous les doigts ; vous les mettrez après dans de l'eau froide, coupez-les en quatre, lorsque vous aurez ôté les cœurs & les aurez pelés proprement ; vous mettez un quarteron de sucre dans une poêle avec un demi-verre d'eau, faites bouillir & écumer, mettez-y les coings pour rachever de les faire cuire. Servez chaudement à court syrop.

Compote de Raisins.

Mettez dans une poêle un quarteron de sucre avec un demi-verre d'eau, faites bouillir, écumez & réduire en syrop fort, mettez dans ce syrop une livre de raisin muscat égrainé, & dont vous aurez fait sortir les pepins, faites-lui faire deux ou trois bouillons & les dressez dans le compotier, s'il y a de l'écume enlevez-la avec du papier blanc.

Compote d'Oranges crues.

Coupez le dessus à six oranges de Portugal de façon que vous puissiez les remettre comme si elles étoient entières, enfoncez un petit couteau en plusieurs endroits de la chair, faites-y entrer du sucre fin, remettez les couvercles & les servez : vous pouvez encore les servir après les avoir pelées, vous les coupez par tranches & les arrangez dans un compotier avec du sucre fin dessus & dessous.

*Compote de Marons.*Des
Compo-
tes.

Faites cuire des marons dans de la cendre de la même façon que si vous vouliez les servir dans une serviette ; quand ils seront pelés , mettez les dans une poêle avec un quarteron de sucre & un demi-verre d'eau , faites-les frémir sur un petit feu environ un demi-quart d'heure , avant que de les servir vous y presserez un petit jus de citron , & en servant vous y jetterez dessus l'égerement du sucre fin.

Compote de Groseilles vertes.

Prenez une livre de groseilles vertes , fendez-les par côté avec un cure-dent pour en faire sortir les pepins , mettez-les dans de l'eau chaude sur le feu & les y laissez jusqu'à ce qu'elles montent dessus ; ensuite vous les descendrez du feu & y mettrez un verre d'eau froide , un filet de vinaigre & un peu de sel , laissez-les dans cette eau jusqu'à ce qu'elles soient froides pour qu'elles aient le temps de redevenir vertes , retirez-les après pour les mettre dans de l'eau fraîche , pendant qu'elles rafraichissent , vous mettez une demi-livre de sucre dans une poêle avec un verre d'eau ; faites-le bouillir & écumer jusqu'à ce qu'il soit clair , mettez-y les groseilles bien égouttées & les faites bouillir doucement , qu'elles ne fassent que fremir , ensuite vous les retirez avec une écumoire pour les mettre dans le compotier ; rachevez de faire cuire le sucre jusqu'à ce qu'il ait la consistance de syrop : mettez-le sur les groseilles.

Marmelade d'Amandes vertes & d'Abricots verds.

Prenez des amandes ou des abricots verds ; elle se fait de la même façon ; il faut ôter le duvet de la même façon qu'il est expliqué à la page 352 ; faites-les cuire dans de l'eau jusqu'à ce

Des Marmelades. qu'ils soient bien tendres, retirez-les dans de l'eau fraîche & les mettez égoutter; ensuite vous les écrasez pour les passer dans un tamis; mettez cette marmelade sur le feu pour la faire dessécher en la tournant toujours jusqu'à ce qu'elle soit prête à s'attacher à la poêle, après vous pesez cette marmelade pour mettre autant pesant de sucre sur le feu avec un demi-septier d'eau, faites bouillir & écumer, continuez de le faire bouillir jusqu'à ce que trempant deux doigts dans de l'eau fraîche: vous le mettez dans le sucre & les retrempez dans l'eau; que le sucre qui vous reste dans les doigts se casse net, mettez-y tout de suite la marmelade pour la délayer avec le sucre sans qu'elle bouille sur un feu doux, & la mettez après dans les pots.

Marmelade de Fraîses.

Épluchez & lavez une demi-livre de fraîses, faites-les égoutter & les passez dans un tamis pour les mettre en marmelade, mettez sur le feu une livre de sucre avec un verre d'eau, faites-le bouillir & bien écumer, continuez de le faire bouillir jusqu'à ce que trempant l'écumoire dedans & la secouant il en sorte de longues étincelles, mettez-y votre marmelade de fraîses pour la délayer avec le sucre en la remuant toujours sur un moyen feu sans qu'elle bouille, & la mettez dans les pots: vous vous réglerez sur cette dose pour la quantité que vous voulez faire.

Marmelade de Framboises.

Faites cuire une livre de sucre de la même façon que pour les fraîses; quand il est à son point de cuisson, vous y mettez les framboises préparées de cette façon: épluchez deux livres de framboises & les passez dans un tamis pour les mettre en marmelade, mettez cette marmelade sur le

feu pour la faire dessécher jusqu'à ce qu'elle soit prête de s'attacher à la poêle, ensuite vous la mettez dans le sucre & lui ferez faire quelques bouillons en la remuant toujours, & la mettrez après dans vos pots. *Des Marmelades.*

Marmelade de Cerises.

Faites cuire deux livres de sucre de la même façon que pour la marmelade de fraises, ensuite vous-y mettez quatre livres de cerises après leur avoir ôté les noyaux & les queues, remuez-les avec le sucre, & les faire bouillir ensemble jusqu'à ce que le syrop se colle dans vos doigts; ôtez-la du feu pour la mettre dans les pots.

Marmelade de fleur d'orange

Mettez cinq quarterons de sucre dans une poêle avec un demi-septier d'eau, faites-le bouillir & bien écumer, après vous continuez à le faire bouillir jusqu'à ce que trempant l'écumoire dedans & la secouant sur le sucre, vous soufflez au travers des trous, il en sort de petites étincelles de sucre; vous y mettez ensuite votre fleur d'orange préparée de cette façon: prenez une demi-livre de fleur d'orange épluchée, faites-la bouillir un demi-quart d'heure dans l'eau, descendez cette eau du feu, & y jetez une petite pincée d'alun, mettez d'autre eau sur le feu, quand elle bouillira, pressez-y le jus d'un citron, mettez-y votre fleur d'orange que vous retirez avec l'écumoire en la laissant égoutter, faites-la bouillir dans l'eau de citron jusqu'à ce qu'elle soit bien tendre sous les doigts, après vous la mettez une demi-heure dans l'eau fraîche avec un peu de jus de citron, ensuite vous presserez la fleur d'orange dans un linge pour en faire sortir le jus, & la pilez dans un mortier pour mettre en marmelade, mettez cette marmelade dans le sucre pour les délayer ensemble en

Des Marmelades. versant le sucre de plusieurs fois sur un très-petit feu sans qu'elle bouille ni même qu'elle frémissé, dressez dans les pots, jetez par-dessus un peu de sucre fin quand elle sera froide.

Marmelade d'Abricots sans façon.

Coupez le plus mince que vous pourrez six livres d'abricots point trop murs, & les mettez à mesure dans un chauderon bien propre, cassez les noyaux, ôtez-en la peau & les coupez très-fins pour les mettre aussi avec les abricots, pilez quatre livres & demie de sucre pour les mettre avec les abricots, mettez votre chauderon sur un feu clair & remuez toujours avec une écumoire de crainte que la marmelade ne s'attache au fond ; lorsque les abricots sont avancés de cuire, vous descendez de temps en temps le chauderon pour écraser les morceaux d'abricots qui ne se mettent point en marmelade, faites-la cuire jusqu'à ce qu'elle se colle dans vos doigts sans trop de résistance en prenant de cette marmelade dans les doigts & les appuyant l'un contre l'autre, vous la mettrez ensuite dans les pots. Cette façon, quoique simple est très-bonne.

Marmelade de Prunes.

Otez les noyaux des prunes que vous voulez employer, prenez-en la quantité que vous jugerez à propos, faites-les bouillir sur le feu avec un peu d'eau jusqu'à ce qu'elles se mettent en marmelade, passez-les dans un tamis, & remettez sur le feu ce que vous aurez passé, & le faites bouillir jusqu'à ce que cette marmelade soit prête de s'attacher à la poêle ; ensuite vous la pesez & mettez autant de sucre pesant que vous avez de marmelade, mettez le sucre sur le feu avec un bon demi-septier d'eau, faites-le bouillir & bien écumer. Vous connoîtrez quand il sera cuit,

cuit, en trempant deux doigts dans de l'eau *Des* fraîche, ensuite dans le sucre, & après dans *Marme-* la même eau, si le sucre qu'il reste à vos doigts *lades.* casse net, alors vous y mettez votre marmelade pour la délayer avec le sucre en les remuant ensemble sur le feu seulement jusqu'à ce qu'elle frémissé, mettez-la dans les pots quand elle sera froide, jetez un peu de sucre fin dessus.

Marmelade de Poires.

Faites cuire dans de l'eau jusqu'à ce qu'elles soient tendres dessous les doigts, la quantité de poires de roussélet que vous jugerez à propos. ôtez-en la peau & n'en prenez que la chair que vous passe dans un tamis, mettez-la sur le feu & la remuez toujours jusqu'à ce qu'elle soit prête de s'attacher à la poêle, ensuite vous la pesez & mettez autant de sucre dans une poêle avec un demi-septier d'eau, faites bouillir & écumer, continuez de faire bouillir jusqu'à ce que trempant l'écumoire dedans & la secouant il s'enlève de longues étincelles qui se tiennent ensemble, mettez y la marmelade pour la délayer avec le sucre sur le feu; quand elle commencera à fremir, vous la mettez dans les pots, & quand elle sera froide vous mettez par dessus un peu de sucre fin.

Marmelade de Pêches.

Pelez des pêches, qu'elles ne soient pas trop mûres, après avoir ôté le noyau vous les coupez en petits morceaux, ensuite vous ferez cette marmelade de la même façon que les abricots sans façon que vous trouverez ci-devant page 360.

Marmelade d'Epine-vinette.

Faites cuire une livre & demi de sucre de la même façon que pour la marmelade de poires, ensuite vous y mettez de l'epine-vinette

Q

Des Marmelades. préparée de cette façon : ayez une livre d'épl. ne-vinette toute égrainée que vous mettez dans une casserole avec un verre d'eau & la faites bouillir jusqu'à ce qu'elle soit en marmelade , passez-la au tamis , & la passez fort jusqu'à ce qu'il ne reste que les peaux dans le tamis , remettez sur le feu ce qui a passé au travers du tamis pour les faire bouillir en tournant toujours jusqu'à ce que la marmelade soit prête de s'attacher à la poêle ; ensuite vous la mêlez avec le sucre pour les remuer ensemble jusqu'à ce qu'elle soit prête à bouillir , & la mettez après dans les pots.

Marmelade de Verjus à la Bourgeoise.

Prenez la quantité de verjus que vous jugerez à propos , qui ne soit pas tout-à-fait assez mûrs , ôtez-en la grappe & le mettez dans de l'eau qui est sur le feu prête à bouillir ; lorsque le verjus commence à pâlir & qu'il a monté sur l'eau , jetez-y un peu d'eau fraîche & le descendez du feu , couvrez jusqu'à ce qu'il soit redevenu verd ; & au cas qu'il ne redevint point assez verd , vous le laissez dans la même eau que vous faites chauffer jusqu'à ce qu'il le redevienne assez ; après vous l'égouttez & le passez au travers d'un tamis , en le pressant à force avec une cuiller de bois , pesez cette marmelade pour la mettre dans une poêle avec autant pesant de sucre fin ; faites les bouillir ensemble jusqu'à ce que trempant un doigt dans la marmelade , & l'appuyant contre un autre , les deux doigts se collent ensemble sans cependant beaucoup de résistance , vous la mettez dans les pots après qu'elle sera un peu refroidie.

Marmelade de Coings.

Prenez la quantité de coings que vous jugerez à propos , faites-les cuire dans l'eau jusqu'à ce qu'ils soient tendres , mettez-les à l'eau froide

Jusqu'à ce qu'ils soient tout-à-fait froids que vous les coupez en quatre pour en ôter les cœurs & les peaux, écrasez-les & les passez dans un tamis, mettez ce que vous avez passé sur le feu & le tournez toujours jusqu'à ce que la marmelade soit épaisse, passez-la & mettez autant pesant de sucre que vous avez de marmelade, faites-le cuire de la même façon que pour la marmelade de poires que vous trouverez ci-devant, page 361; ensuite vous mettrez la marmelade avec le sucre pour les délayer ensemble sur le feu, & la retirez quand elle commencera à fremir pour les mettre dans les pots.

Marmelade de Pommes.

Faites bouillir de pommes de reinettes entiere dans de l'eau jusqu'à ce qu'elles commencent à fléchir sous les doigts, retirez-les à leau fraîche pour leur en ôter la peau; prenez-en la chair que vous passez au travers du tamis, en la pressant fort, mettez ce que vous avez passé dans une poêle pour la faire dessécher sur le feu jusqu'à ce qu'elle soit bien épaisse, faites cuire à la grande plume autant pesant de sucre que de marmelade, mêlez ensemble en les remuant avec une espatule ou une cuillier de bois, remettez sur le feu seulement pour faire chauffer en remuant toujours; lorsqu'elle commencera à bouillir, vous l'ôtez, & la mettez dans les pots, quand elle est un peu refroidie; ne les couvrez que lorsqu'ils sont tout-à fait froids. Vous trouverez la cuisson du sucre à la grande plume, à la marmelade de verjus, ci-après.

Marmelade de Verjus.

Mettez dans une eau prête à bouillir quatre livres de verjus presque mûr dont vous aurez ôté la grappe; lorsqu'il seront prêts à bouillir vous les ôtez du feu, & les couvrez pour les faire reverdir, laissez-les dans la même eau jusqu'à

Des Marmelades. ce qu'elle soit froide , retirez-les pour les passer au tamis & en tirer le plus de marmelade que vous pourrez , en les pressant fort avec une cuiller ; mettez cette marmelade dans une poêle pour la faire dessécher sur le feu , jusqu'à ce qu'elle soit bien épaisse ; sur une livre , vous ferez cuire une livre de sucre à la grande plume , mettez-y la marmelade pour la bien délayer avec le sucre ; remettez sur le feu seulement pour faire chauffer en la remuant toujours jusqu'à ce qu'elle soit prête à bouillir , que vous la mettez dans les pots.

Le sucre à la grande plume , se fait après l'avoir fait clarifier , comme il est dit ci-devant , page 348 ; vous le faites bouillir jusqu'à ce que trem pant l'écumoire dans le sucre & la secouant d'un revers de main , il s'éleve en l'air des grosses boules & de longues étincelles qui se tiennent ensemble , vous ôtez promptement le sucre du feu.

Confiture de Marmelade d'Abricots.

Des Confitures. Pelez les abricots , si vous le jugez à propos , ôtez les noyaux ; pour une livre de fruit , trois quarterons de sucre que vous clarifiez , comme il est expliqué ci-devant , page 348 , ensuite faites-les cuire au gros boulet que vous connoîtrez en mettant votre écumoire dans le sucre , & en la retirant soufflez dessus , vous verrez voler votre sucre , cela marque qu'il est à son point de cuisson , alors vous y mettez vos abricots , & vous les ferez bouillir en remuant toujours avec une spatule de bois , jusqu'à ce que la marmelade soit collante dans vos doigts , c'est une marque que vous pouvez la mettre tout de suite dans les pots.

Confitures de cerises

Prenez des cerises la quantité que vous en voulez faire , ôtez-en les queues & les noyaux ,

réglez-vous pour les faire sur la façon des abricots, tant pour la cuisson que pour la dose du sucre. *Des Confitures.*

Confiture de gelée de Groseilles.

Vous clarifierez votre sucre, comme il est expliqué ci-devant page 348, & mettez livre de sucre pour livre de fruit, vous ferez cuire votre sucre au cassé, que vous connoîtrez en mettant votre doigt mouillé dans un gobelet plein d'eau que vous aurez soin de tenir de la main gauche, vous tremperez le doigt dans votre sucre que vous remettrez sur le champ dans le gobelet; & si votre sucre sèche dans l'eau & qu'il casse dans vos doigts en le pressant, c'est une marque qu'il est temps de mettre le fruit dans votre poêle, faites-lui faire deux bouillons couverts, retirez ensuite votre confiture de dessus le feu, passez-la dans un tamis & la mettez tout de suite dans les pots.

Quand elle sera froide, vous couvrirez vos pots, vous tremperez votre premier papier dans de l'eau-de-vie pour la confiture se conserve mieux, c'est ce que vous observerez à toutes sortes de confitures, & ne jamais couvrir les pots que quand les confitures sont froides.

Confiture de gelée de Pommes.

Elle se fait de même que celle de groseilles, à cette différence près, qu'il faut tirer le jus de la pomme en la faisant bouillir dans un peu d'eau, & vous la passerez après dans un linge blanc, pressez la un peu, vous vous servirez de ce jus pour mettre dans votre sucre, la cuisson est de même que celle des groseilles; vous connoîtrez quand elle sera cuite; en mettant votre écumoire dans votre poêle que vous retirerez, & si en la levant & la tenant un peu penchée, votre gelée tombe en perle; cela marque qu'elle est assez cuite, vous la mettez tout de suite dans les pots.

Confiture de verjus.

Vous ôterez tous les pepins de votre verjus &

Des Confitures. mettez pour livre de verjus une livre de sucre ; prenez une partie de verjus que vous mettez dans la poêle & une partie de sucre par dessus qui doit être en poudre , vous mettez aussi votre verjus & votre sucre lit par lit jusqu'à définition , alors vous mettez votre verjus sur un petit feu pour le faire bouillir doucement jusqu'à ce qu'il devienne bien verd ; c'est à quoi vous connoîtrez qu'il est dans sa parfaite cuisson , & le mettez tout de suite dans les pots.

Confiture de Verjus entiers.

Pour livre de fruit , une livre de sucre en poudre , mettez le tout dans une poêle & le faites cuire sur un bon feu ; faites-le faire trois ou quatre bouillons couverts , & si votre verjus n'est pas bien verd , il faut le laisser cuire à petit bouillon jusqu'à ce qu'il soit bien verd , & le mettez tout de suite dans les pots.

Confiture de gelée de Groseilles à la Bourgeoise.

Il faut faire clarifier votre sucre comme il est expliqué ci-devant , page 348 , vous prendrez les groseilles que vous mettez dans la poêle , & les ferez fondre sur le feu en leur faisant faire un bouillon ou deux , vous les mettez ensuite égoutter sur un tamis , vous mesurerez votre jus de groseilles , & vous mettez autant de pintes de sucre clarifié dans un autre poêle bien propre que vous ferez cuire au cassé ; vous connoîtrez sa cuisson par le moyen d'un gobelet plein d'eau que vous tiendrez de votre main gauche , vous mouillerez les doigts supérieurs de votre droite que vous tremperez vite dans votre sucre , & ensuite dans le gobelet , & si le sucre qui tenoit à vos doigts sèche & est cassant , vous y mettez votre jus de groseilles , & ferez faire deux bouillons couverts , & l'écumerez bien , & mettez ensuite votre gelée dans vos pots.

*Confiture de gelée de Muscat & Verjus.*Des
Confitures

La gelée de muscat & de verjus se fait de la même façon que celle de groseilles à la Bourgoise qui sont précédentes à celle-ci, vous n'avez qu'à vous y conformer.

Ratafiat de Raisin muscat.

Prenez du raisin muscat très-mûr, mettez-le dans une terrine pour l'écraser & en tirer le plus de jus que vous pourrez, passez-le au tamis, mesurez ce jus pour y mettre avec, autant d'eau-de-vie, un quarteron de sucre par pinte, suivant la quantité que vous en avez, vous y mettez à proportion un peu de macis, de la canelle, & clous de girofle, mettez le tout ensemble dans une cruche bien bouchée, pour le faire infuser cinq ou six jours en le remuant tous les jours; ensuite vous le passerez à la chausse lorsqu'il sera clair vous le mettez dans des bouteilles bien bouchées.

Confitures d'Abricots verts, & Amandes vertes.

Après que vous aurez ôté le duvet des abricots ou des amandes comme il est marqué ci-devant pour les compotes d'abricots verts, page 352, faites-les cuire dans de l'eau de la même façon, jusqu'à ce qu'en les piquant avec une épingle elle entre facilement & que l'abricot tombe de lui-même.

Vous faites ensuite clarifier du sucre, & mettez livre de sucre pour livre de fruit, vous faites bouillir votre sucre pendant quatre ou cinq jours de suite, soir & matin; sans votre fruit, que vous mettez égoutté sur un tamis, vous le remettez dans une terrine, & vous jetterez votre sucre dessus, il faut qu'il ne soit qu'un peu plus que tiède.

Quand vos abricots & vos amandes seront bien verts, votre confiture sera faite.

Q iv

*Des
Confitu-
res.*

Confitures de Prunes.

Prenez telles prunes que vous jugerez-à-propos, comme de *Perdrigon*, de *Reine-Claude*, de *Mirabelle* ou d'autres sortes, faites les blanchir, quand elles seront bien molletes sous les doigts, vous les retirerez avec une écumoire & les mettrez dans de l'eau fraîche.

Vous clarifierez cinq livres de sucre pour un cent de prunes, vous les mettrez dans un vase bien propre une à une pour qu'elles ne s'écrasent pas, & vous y mettrez votre sucre un peu plus que tiède, tous les jours soir & matin pendant quatre ou cinq jours vous mettrez égoutter vos prunes sur un tapis, & vous ferez bouillir votre sucre que vous écumerez toutes les sois & remettez vos prunes dans votre vase & votre sucre par dessus, toujours un peu plus que tiède.

Il faut que votre *Reine-Claude* soit verte, & les autres prunes de leur couleur.

A la fin, si vous voyez que votre sucre ne soit point assez en sirop à la dernière cuisson, vous le ferez assez cuire en y mettant deux verres d'eau pour le dégraisser, alors vous les jetterez sur vos prunes tout bouillant.

Confitures d'Abricots entiers ou par moitié.

Les confitures d'abricots entiers ou par moitié se font de la même façon que les confitures de prunes.

Confiture de Poires de Rouffelet.

Les confitures de poires de rouffelet se font de la même façon que les confitures de prunes.

Abri-

Abricots à l'eau-de-vie.

cots à Vous commencerez par confire vos abricots
l'eau-de de la même façon qu'il est expliqué pour les
vie. confitures de prunes; vous les mettrez ensuite sur le feu avec leur sirop quand ils bouilliront vous y jetez une pinte d'eau-de-vie, faire un bouillon, & vous les retirez & les mettrez dans des bouteilles.

Il faut observer qu'il n'en faut qu'une pinte par cent, & quand vous mettez votre eau-de-vie dans vos abricots, il faut tirer votre poële de dessus le feu, parce que le feu, y prendroit alors il faudroit avoir un torchon blanc, le mouillet & en couvrir votre poële & le feu s'éteindra, mais il faut tâcher que cela n'arrive pas.

Ratafiat d'Abricots.

Coupez par petits morceaux un quarteron d'abricots, cassez les noyaux pour en tirer les amandes que vous pelez & concassez, mettez-les dans une cruche avec les abricots, & deux pintes d'eau-de-vie, une demi-livre de sucre, un peu de canelle, huit clous de girofle, très-peu de macis, bouchez bien la cruche, laissez infuser quinze jours ou trois semaines, ayez soin de remuer souvent la cruche, après vous les passerez à la chauffe pour le mettre dans des bouteilles que vous porterez à la cave.

Poires de Rouffelet à l'eau-de-vie.

Elle se font de la même façon que les abricots à l'eau-de-vie.

Prunes à l'eau-de-vie.

Les prunes à l'eau-de-vie de telles especes qu'elles soient se font de la même façon que les abricots à l'eau-de-vie, en observant la même cuisson.

Eaux de Cerises, de Groseilles, de fraises, de Framboises, de Mûres pour boire en Été.

Prenez tel fruit que vous jugerez à propos pour faire votre eau rafraichissante; pour une livre de fruit vous mettrez une pinte d'eau, vous écraserez votre fruit & le délayerez avec l'eau, passez-le dans un linge blanc, & y mettez ensuite un peu de sucre, vous le passerez après à la chauffe, pour que votre eau soit

Eaux bien claire vous la tiendrez au frais jusqu'au moment que vous la servirez.

ses, &c. Si vous voulez en faire des glaces, vous y mettrez un peu plus de sucre, & mettez votre eau dans des moules de fer blanc & la ferez prendre avec de la glace & du sel, ou du salpêtre.

Quand elles commenceront à se glacer, vous aurez soin de les remuer de temps en temps avec une cuiller jusqu'à ce qu'elles soient prises, parce que les bords seroient trop glacés & le milieu ne le seroit pas; quand elles sont prises comme il faut, vous les dresserez dans des petits gobelets, il faut les boire dans le moment.

Ratafiat de Cerises.

Ratafiat de Cerises. Prenez de bonnes cerises bien mûres, ôtez-en les queues & les noyaux, mettez avec un peu de framboises, écrasez le tout ensemble, & les mettez ensuite dans une cruche bien propre & les laissez quatre ou cinq jours, vous aurez soin de remuer le marc tous les jours deux ou trois fois pour lui faire prendre du goût & une belle couleur, alors vous presserez bien le marc pour en tirer tout le jus; il faut ensuite mesurer le jus & sur trois pintes de jus y mettre deux pintes d'eau-de-vie; pour les cinq pintes de ratafiat, il faut concasser trois poignées de noyaux de mêmes cerises; un quarteron de sucre par pinte.

Mettez le tout infuser dans la même cruche, avec une poignée de coriandre, un peu de cannelle; il faut le remuer tous les jours pendant sept ou huit jours, après quoi vous le passerez à la chausse bien clair, & vous le metrez dans des bouteilles bien bouchées, & ensuite à la cave.

Ratafiat de Fruits rouges.

Ratafiat de fruits rouges. Prenez deux livres de cerises dont vous ôterez les queues & les noyaux, une livre de groseilles, une livre de guignes noires, une livre de framboises, une livre de mûres que vous

mettez après si vous ne les avez point dans le même-temps ; écrasez tous ces fruits ensemble pour le mettre dans une cruche avec leurs jus & les noyaux de la moitié des cerises que vous aurez pilé ; laissez cuver le tout ensemble pendant trois jours , & ensuite vous passerez le jus dans un tamis pour le remettre dans la cruche avec autant d'eau-d-vie que vous avez de jus de fruit , un quarteron de sucre par pinte de ratafiat , un bâton de cannelle ; laissez infuser pendant deux mois , ensuite vous tirerez le ratafiat au clair pour le mettre dans des bouteilles.

Vin de cerises

Pour faire cinq pintes de vin de cerises prenez quinze livres de cerises , avec deux livres de groseilles que vous écrasez bien ensemble , pilez les deux tiers de noyaux que vous mêlez ensemble ; mettez le tout dans un baril avec un quarteron de sucre par pinte de jus ; il faut que le baril soit plein , & vous ne le couvrez qu'avec une feuille de vigne & du sable autour ; jusqu'à ce qu'il ne bouille plus , & cela pendant près de trois semaines qu'il fera à bouillir ; il faut avoir soin de tenir toujours le baril plein , en y mettant à mesure du jus de cerises ; ensuite quand il ne bouillira plus vous le boucherez avec un bondon , & deux mois après vous le tirerez au clair pour le mettre dans des bouteilles.

*Vin de
Cerises.*

Récette pour faire la bonne Liqueur nommée

*Vespètra , approuvée des Médecins du Roi
à Montpellier.*

Prenez une bouteille de gros verre ou de grès qui tienne un peu plus de deux pintes de Paris , mettez deux pintes de bonne eau-de-vie , ajoutez-y les grains qui suivent , après que vous les aurez concassés grossièrement dans un mortier ; sçavoir , deux gros de graine d'angélique , une once de

Q. vj.

Recette graine de coriandre, une bonne pincée de de Li-fenouil, autant d'anis, ajoutez-y le jus de deux queurs. citrons avec les zestes des écorces, une livre de sucre, laissez infuser le tout dans la bouteille pendant quatre ou cinq jours; ayez soin de remuer de temps en temps la bouteille pour faire fondre le sucre, ensuite vous passez la liqueur pour la rendre plus claire par le coton ou par le papier gris; & la mettez dans des bouteilles que vous aurez soin de bien boucher.

Propriété du Vespéro.

Propriété Il est bon pour les douleurs d'estomac, *ré du* indigestion & vomissement, colique, ob- *Vespe-*struction, point de côté & de mammelle, maux *tra.* de reins, difficulté d'uriner, gravelle, oppression de rate & de dégoût, tournoiement de cerveau, rhumatisme, courte haleine, fait mourir les vers des petits enfans en leur en faisant prendre une cuillerée pendant quatre ou cinq matinées, préserve du mauvais air en en prenant une cuillerée avant de sortir, & s'en frotter le nez & les tempes: cette liqueur satisfait tous ceux qui en ont usé dans le besoin. Un homme d'honneur & de probité assure qu'étant incommodé d'un flux hépatique qui lui causoit une affliction continuelle, l'usage de cette liqueur le lui fit passer & le guérit.

Ratafiat de noyaux & de graines.

Des Ra- Pour faire le ratafiat de noyaux, il faut *ti fiats.* prendre une livre d'amandes d'abricots, en choisir les plus beaux & les meilleur; l'on peut se servir des autres, faite des premiers.

Vous les mettez infuser dans deux pintes d'eau-de-vie & une pinte d'eau, une livre de sucre, une poignée de coriandre, un peu de cannelle pendant huit jours, vous le passerez ensuite à la chauffe & qu'il soit bien clair, & le mettez après dans les bouteilles; tous les ratafiats de graines & autres noyaux se font de la même façon.

Ratafiat de Fleurs d'Orange.

Prenez une livre de fleurs d'orange épluchées, avec deux pintes d'eau-de-vie, une pinte d'eau une livre de sucre, mettez-les infuser vingt-quatre heures, & ensuite passez-les à la chauffe comme les autres.

Autres ratafiat de Fleurs d'Orange.

Mettez dans une cruche bien bouchée, trois quarterons de fleurs d'orange, trois chopines d'eau, deux pintes d'eau-de-vie, une livre & demie de sucre, mettez cette cruche dans un chaudron plein d'eau que vous faites bouillir sur le feu pendant dix heures, ensuite vous l'ôtez du feu & le laissez refroidir dans la bouteille avant que de le passer au clair.

Ratafiat de Coings.

Prenez de bons coings que vous pilerez après en avoir ôté les pepins & la pelure, pressez-les bien dans un torchon neuf, mesurez le jus que vous retirerez, mettez deux pintes d'eau-de-vie sur trois pintes de jus, & un quarteron de sucre par pinte, de la canelle, de la coriandre, gingembre & macis, le tout modérément, vous ferez infuser le tout ensemble pendant dix ou douze jours, bouchez bien la cruche où vous avez mis votre ratafiat pour qu'il ne prenne point l'évent, il faut ensuite le passer à la chauffe bien clair, & le mettez dans des bouteilles bien propres.

Quand il sera bien bouché, vous le mettrez à la cave : plus il sera vieux, meilleur il sera.

Autre Ratafiat de Fleurs d'Orange.

Mettez une livre de sucre dans une poêle avec un verre d'eau, faites bouillir & écumer, continuez de faire bouillir jusqu'à ce que trempant l'écumoire dedans & soufflant au travers des trous il en sorte de grosses étincelles de sucre,

Des Ratafiats. Ôtez-le du feu, mettez-y une demi-livre de feuilles de fleurs d'orange; faites-les bouillir deux ou trois bouillons avec le sucre, ôtez-les du feu & les couvrez bien; laissez-les dans le sucre cinq ou six heures; ensuite vous les remettez sur un petit feu avec une pinte d'eau-de-vie, laissez-les sur le feu sans trop chauffer, seulement le temps qu'il faut pour que le sucre soit bien mêlé avec l'eau-de-vie; après vous passez votre ratafiat dans une serviette, & le mettez dans des bouteilles, vous vous réglerez sur cette dose pour la quantité que vous voulez faire. Pour garder les fleurs d'orange qui vous ont servi à faire votre ratafiat, après qu'elles sont bien pressées, vous prenez une demi-livre de sucre que vous mettez dans une poêle avec un peu d'eau, faites bouillir & écumer, continuez de faire bouillir, jusqu'à ce que trempant deux doigts dans de l'eau, les mettant dans le sucre & les trempant dans l'eau fraîche, que le sucre qui tient à vos doigts se casse net; alors vous y mettez les fleurs d'orange & lui ferez faire un petit bouillon, ôtez-les du feu & les remuez toujours jusqu'à ce que le sucre devienne en poudre & les mettez après sur un tamis, ayez soin de mettre quelque chose dessous pour ne pas perdre le sucre qui passe au travers; ces fleurs d'orange se conservent dans un endroit sec, elle vous servent pour mettre dans des crèmes & à tout ce qui a besoin de fleurs d'orange hachées.

Ratafiat d'Anis.

Pour faire deux pintes de ratafiat d'anis, mettez une livre de sucre dans une poêle avec un demi-septier d'eau, faites-les bouillir ensemble jusqu'à ce que le sucre soit bien écumé & clair, ensuite vous faites bouillir un demi-septier d'eau; mettez-y trois onces d'anis, ôtez-le du feu sans qu'il bouille, laissez-le infuser un

quart d'heure & le mettez dans le sucre avec trois *Des Ra-*
 chopines d'eau-de-vie, remuez le tout ensemble *tasiats.*
 avant que de le mettre dans une cruche; bouchez
 bien la cruche & la mettez au soleil, laissez
 infuser le ratafiat pendant trois semaines, avant
 que de le mettre dans les bouteilles vous le
 passerez dans une serviette ou une ohausse si vous
 en avez une.

Ratafiat de Genievre.

Pour faire trois pintes de ratafiat de genievre,
 mettez dans une cruche deux pintes d'eau-de-vie
 avec une bonne poignée de genievre, une livre
 & demie de sucre que vous faites bouillir au-
 paravant avec une chopine d'eau jusqu'à ce qu'il
 soit bien écumé & clair, bouchez bien la cruche
 & la tenez dans un endroit chaud environ cinq
 semaines avant que de le passer à la chauffe ou
 dans une serviette; quand il est bien clair vous
 le mettez dans des bouteilles que vous avez soin
 de bien boucher. Ce ratafiat est estomacal &
 bon quand il est gardé long-temps.

Ratafiat de Bigarades & de Citrons.

Vous ferez celui que vous voudrez, il se fait
 de la même façon: prenez huit bigarades ou
 huit citrons, pelez-les légèrement sans anticiper
 sur le blanc, coupez cette pelure en petits zettes,
 & les mettez dans une cruche avec trois chopines
 d'eau-de-vie & les faites infuser ensemble trois
 semaines; ensuite vous mettez une livre de sucre
 dans une poêle avec un demi-septier d'eau, faites-
 les bouillir ensemble & bien écumer, mettez-les
 dans la cruche avec de l'eau-de-vie & les laissez
 encore infuser douze ou quinze jours, après vous
 le passerez pour les mettre dans des bouteilles: la
 bonté de ce ratafiat est d'être gardé plusieurs
 années.

*Des Ra-
tafiats.*

Ratafiat de Noix.

Lorsque les noix sont formées vous en prenez une douzaine entière, fendez-les par la moitié, & les mettez dans une cruche avec trois chopines d'eau-de-vie, bouchez bien la cruche & la tenez dans un endroit frais pendant six semaines ; il faut avoir attention de remuer de-temps en temps la cruche ; ensuite vous mettez une livre de sucre dans une poêle avec un demi-septier d'eau, faites bouillir & écumer ; après que vous aurez passé l'eau-de-vie dans une serviette, vous mettez le sucre avec un petit morceau de canelle & une pincée de coriandre, laissez encore infuser environ un mois & vous le tirez au clair pour le mettre dans des bouteilles.

*Des
Sirops.*

Toutes sortes de Syrops pour l'hiver, comme fraises, groseilles, framboises & mûres.

Prenez deux livres de sucre pour une livre de fruit, vous ferez d'abord cuire votre sucre au cassé, comme il est expliqué pour la gelée de groseilles, page 366, & ensuite vous y mettez une livre de fruit, & d'abord qu'il aura fait un bouillon court, vous le retirerez du feu & le mettez égoutter sur un tamis ; quand il sera froid mettez-le dans des bouteilles, bouchez-les seulement avec du papier, vous en ferez de l'eau pour boire ou pour glacer.

Sirop violet.

Sur un quarteron de violettes épluchées que vous mettez dans une terrine, versez dessus un demi-septier d'eau bouillante, mettez quelque chose de propre sur les violettes pour les tenir enfoncées dans l'eau, couvrez-les & les mettez sur de la cendre chaude pendant deux heures, ensuite vous passez les violettes au travers d'un linge que vous pressez fort pour faire sortir l'eau ; cette quantité de violettes doit vous rendre près d'une pinte : si vous en avez une pinte, vous

mettez deux livres & demie de sucre dans une poêle avec un demi-septier d'eau ; faites-le bouillir & écumer ; continuez de le faire bouillir jusqu'à ce que trempant les doigts dans l'eau & les mettant dans le sucre vous les trempez dans l'eau que le sucre qui tient à vos doigts se casse net ; alors vous y versez votre eau de violettes. Ayez grand soin que votre syrop ne brouille pas ; quand ils seront bien incorporez ensemble ; mettez-le syrop dans une terrine , couvrez la terrine & la mettez sur une terrine , couvrez la terrine & la mettez sur une cendre chaude pendant trois jours, que vous entretiendrez d'une chaleur la plus égale que vous pourrez , sans être trop chaud , vous connoîtrez que le syrop sera fait , en mettant deux doigts dedans , & les retirant de l'un contre l'autre s'il se forme un fil qui ne se rompt pas , vous les mettrez dans des bouteilles.

Syrop de Cerises.

Prenez deux livres de belles cerises bien mûres & bien saines : ôtez les queues & les noyaux , & les mettez sur le feu avec un grand verre d'eau , faites-les bouillir huit ou dix bouillons & les passez au tamis , mettez deux livres de sucre sur le feu avec un verre d'eau , faites-le bouillir & bien écumer , continuez de le faire bouillir jusqu'à ce que trempant l'écumoire dedans & la secouant sur le sucre , & soufflant après au travers des trous il en sorte des étincelles de sucre : vous y mettrez tout de suite le jus de cerises , faites-les bouillir ensemble jusqu'à ce qu'elles aient pris ensemble la consistance d'un syrop fort.

Syrop d'Abricots.

Suivant le temps que vous voulez garder les syrops , il faut mettre plus ou moins de sucre. Pour un syrop d'abricots que vous voulez garder d'une saison à l'autre , il faut deux livres de sucre pour une livre de fruit ; pour cet effet , prenez

Des Syrops. une livre d'abricots bien mûrs, ôtez-en les noyaux, après avoir pelé l'amande, vous la coupez par morceaux, coupez aussi les abricots en petits morceaux, mettez deux livres de sucre dans une poêle avec un verre d'eau & le faites cuire comme le précédent syrop de cerises, mettez-y les abricots avec les noyaux, faites-les cuire ensemble à moyen feu, jusqu'à ce que prenant du syrop avec un doigt que vous touchez contre un autre, il se forme un fil en les ouvrant qui se soutienne un peu sans se rompre : alors vous le passez dans un tamis. Vous pouvez encore faire votre syrop de cette façon : après avoir coupé les abricots & les noyaux comme il a été dit, mettez-les sur le feu avec un verre d'eau ; faites les bouillir jusqu'à ce qu'ils soient en marmelade, passez-les dans un tamis pour en passer tout le jus en l'exprimant fort, laissez-le reposer & le passez dans une serviette ; vous mettez ensuite ce jus dans le sucre pour les faire bouillir jusqu'à la consistance d'un syrop fort, en faisant le même essai qu'à la façon précédente.

Syrop de Mûres.

Prenez deux cents de belles mûres bien noires, mettez-les sur le feu avec un grand verre d'eau, faites-les faire cinq ou six bouillons jusqu'à ce qu'elles aient rendu tout leur jus & le passez dans un tamis, laissez-le reposer & le repassez une seconde fois dans un tamis plus ferré, prenez deux livres de sucre que vous mettez sur le feu avec un demi-septier d'eau, faites-le bouillir & écumer, continuez de le faire bouillir jusqu'à ce que trépanant deux doigts, dans de l'eau & les mettant dans le sucre, vous le retrempez dans l'eau fraîche, que le sucre qui vous reste dans les doigts se casse net, mettez-y votre eau de mûres, faites chauffer jusqu'à ce qu'elle soit incorporée avec le sucre ; ayez attention qu'elle ne bouille

point vous le mettez après dans une terrine bien couverte pour le mettre sur la cendre chaude pendant trois jours, & l'entreprenez d'une chaleur égale le plus que vous pourrez sans être brûlant, vous connoîtrez qu'il est à son point, lorsqu'en prenant du syrop avec un doigt & l'appuyant contre l'autre, & les ouvrant tous les deux il se forme un fil qui ne se rompt pas aisément; vous le mettez dans des bouteilles, & ne les boucherez que quand il sera tout-à-fait froid.

Syrop de Verjus.

Prenez deux livres de cassonade que vous mettez sur le feu avec un demi-septier d'eau, faites bouillir, & écumer: continuez de la faire bouillir jusqu'à ce que trempant l'écumoire dans la cassonade & la secouant dessus, vous soufflez au travers des trous, il en doit sortir du sucre qui s'envole comme des étincelles, mettez-y du verjus préparé de cette façon: prenez deux livres de verjus bien verd & gros, ôtez-en les grappes & les pilez, exprimez-en le jus en le passant dans un tamis ferré, laissez-le reposer & le tirez au clair, mettez-le dans la cassonade pour les faire bouillir ensemble jusqu'à ce qu'ils soient réduits en syrop fort, ce que vous connoîtrez quand il se formera un fil dans vos doigts comme le précédent.

Syrop de Coings.

Prenez une douzaine de coings très-mûrs, ôtez-en les cœurs & les peaux, pilez la chair & la mettez dans un gros torchon pour la tordre à force de bras, par ce moyen vous en tirerez tout le jus: laissez reposer ce jus & le tirez au clair, sur un demi-septier vous prendrez une livre de cassonade que vous ferez cuire de la même façon que celle de syrop de verjus; quand votre

Des Syrops. cassonade aura son degré de cuisson vous y mettez le jus de coing que vous ferez bouillir ensemble jusqu'à ce que le syrop ait la même consistance que le précédent.

Syrop de Guimauve.

Faites cuire une livre de cassonade de la même façon que celle pour le syrop de verjus, ensuite vous y mettez une eau de guimauve faite de cette façon : faites cuire dans une chopine d'eau trois quarterons de racines de guimauve hachée, après l'avoir ratissée & lavée, laissez la bouillir jusqu'à ce que l'eau se colle après les doigts, ensuite vous la mettez dans un torchon pour la tordre à force de bras, laissez-la reposer & la tirez au clair, prenez-en le plus clair pour le mettre dans la cassonade & le faites bouillir ensemble jusqu'à ce qu'ils aient la consistance d'un syrop fort comme les précédents.

Syrop de Pommes.

Prenez un quarteton de pomme de reinette bien saines, coupez les en tranches le plus mince que vous pourrez, & les faites cuire avec un demi-septier d'eau; quand elles sont en marmelade, vous les mettez dans un torchon pour les tordre fort & en exprimer tout le jus, laissez reposer ce jus & le tirez au clair, sur un demi-septier vous ferez cuire une livre de sucre de la même façon que celui pour le syrop de cerises; quand il sera à son point de cuisson, mettez-y votre jus de pomme & le faites bouillir ensemble jusqu'à ce que prenant du syrop avec un doigt & l'appuyant contre l'autre & les ouvrant vous les deux il se forme un fil qui ne se rompe pas aisément.

Syrop de Citron.

Le syrop de citron ne se fait ordinairement que lorsque l'on veut s'en servir : pour cet effet,

Vous mettez une demi-livre de sucre dans une poêle avec un demi-verre d'eau, faites-le bouillir & écumer, continuez de le faire bouillir jusqu'à ce que prenant du sucre avec un doigt & l'appuyant contre l'autre, vous les ouvrez tous les deux, il se forme un fil qui se rompt & forme une goutte sur le doigt, alors vous y mettez le jus d'un petit citron, faites-lui faire encore quelques bouillons & vous en servez.

Syrop de Capillaires.

Prenez une once de feuilles de capillaires, mettez-les dans une chopine d'eau bouillante & les retirez dans le moment pour les mettre infuser au moins douze heures sur la cendre chaude & les passez dans un tamis, ensuite vous les mettez dans un sucre préparé de cette façon: mettez une livre de sucre dans une poêle avec un bon verre d'eau, faites-le bouillir & écumer, continuez de le faire bouillir jusqu'à ce que trempant deux doigts dans de l'eau fraîche & ensuite dans le sucre, & les retrempez promptement à l'eau fraîche, que le sucre qui reste à vos doigts se casse net, mettez-y votre eau de capillaires sans les faire bouillir, vous les ôterez aussi-tôt qu'ils seront mêlés ensemble pour les mettre dans une terrine que vous couvrez & mettez sur de la cendre chaude que vous entretenez d'une chaleur égale sans être brûlant pendant trois jours; vous connoîtrez que le syrop sera fait, lorsqu'en prenant de ce syrop avec un doigt & l'appuyant contre l'autre, les ouvrant tous les deux il se forme un fil qui ne se rompt pas aisément, vous le mettez dans les bouteilles, & ne les boucherez que lorsqu'elles seront tournées à fait froides.

Syrop d'Orgeat.

Suivant la quantité que vous voulez faire de syrop, vous vous réglerez sur la dose qui va être marquée; sur une demi-livre d'amandes douces,

Des Syrops. vous y mettez deux onces de graines de quatre semences froides , & une demi-once d'amandes amères ; mettez les amandes dans de l'eau bouillante & les retirez du feu , vous les ôterez quand la peau s'ôtera facilement , & à mesure que vous ôtez les peaux , jetez-les dans l'eau fraîche , faites-les égoutter pour les mettre dans un mortier avec les semences froides , pilez le tout ensemble jusqu'à ce qu'elles ne tournent en huile vous y mettez de temps en temps une demi-cuillerée à bouche d'eau ; ensuite vous les délayez dans un bon demi-septier d'eau tiède , mettez-les sur la cendre chaude pour les faire infuser pendant trois heures , passez-les dans une serviette ouvrée en les bourrant avec une cuiller de bois pour faire sortir toute l'expression des amandes ; ensuite vous prenez une livre de sucre que vous faites cuire comme celui de syrop de capillaire & le finissez de la même façon sur de la cendre chaude.

Syrop de Coquelicot.

Le coquelicot est une fleur qui vient dans les bleds dont on fait un syrop qui est bon pour le rhume : prenez-en une demi-livre que vous mettez dans une terrine , & versez dessus une chopine d'eau bouillante ; laissez-le infuser pendant vingt-quatre heures sur de la cendre chaude ; ensuite vous le ferez bouillir deux bouillons , & le passerez dans un tamis en le pressant fort pour en faire sortir tout le suc , mettez une livre de sucre dans une poêle avec un verre d'eau ; faites-le bouillir & bien écumer , mettez-y après votre eau de coquelicot & les faites bouillir ensemble jusqu'à consistance d'un syrop , que vous connoîtrez en prenant avec le doigt & l'appuyant contre l'autre il se forme un fil qui ne se rompe pas aisément ; le syrop de fleurs de pêches se fait de la même façon.

Syrop de Choux rouges pour fortifier la poitrine.

Des

Syrops.

Coupez & lavez un gros-chou rouge, mettez-le dans une marmite avec de l'eau pour le faire cuire trois ou quatre heures, & qu'il ne reste tout au plus qu'une chopine d'eau, passez le chou dans un tamis en le pressant fort pour en faire sortir tout le suc, laissez-le repoter & le tirez au clair, prenez une livre de miel de Narbonne que vous mettez dans une poële avec un verre d'eau, faites-le bouillir en l'écumant souvent; lorsque le miel sera bien clair, mettez-y votre eau de chou pour les faire bouillir ensemble jusqu'à la consistance du syrop précédent.

DES CONSERVES.

Conserve de Violettes.

PRENEZ une feuille de papier blanc que vous laissez en double & la pliez tout autour pour lui faire un bord de la hauteur d'un bon pouce, comme si vous vouliez faire une caisse; ayez une livre de sucre que vous mettez dans une poële avec un verre d'eau, faites bouillir & écumer, continuez de le faire bouillir jusqu'à ce que trempant l'écumoire dedans & le secouant d'un revers de main il s'élève en l'air de longues étincelles qui se tiennent ensemble, vous l'ôtez du feu, & quand il sera à demi froid, vous y mettez des violettes préparées de cette façon: prenez deux onces de violettes épluchées que vous pilez très-fin dans un petit mortier, délayez-les bien avec le sucre en les remuant proprement avec une cuiller de bois ou une spatule sans les remettre au feu, & les verserez tout de suite dans le moule de papier; quand elles seront

Des
Conser-
ves.

Des Syrops. presque froides vous passerez le couteau par dessus en marquant de façons en carré ou en long , & quand elles seront tout-à-fait froides vous n'aurez plus qu'à les rompre pour vous en servir.

Conserve de Groseilles.

Prenez une livre de groseilles rouges , ôtez-en les grappes & les mettez sur le feu avec un verre d'eau , faites-les cuire jusqu'à ce qu'elles aient rendu leur eau , passez-les dans un tamis en les pressant fort & qu'il ne reste que les peaux dans le tamis : mettez tout ce que vous aurez passé sur le feu & le faites réduire jusqu'à ce que cela vous forme une marmelade épaisse , mettez une livre de sucre dans une poêle avec un verre d'eau , faites bouillir & écumer , continuez de faire bouillir jusqu'à ce que trempant les doigts dans de l'eau , ensuite dans le sucre , & les remettant dans de l'eau , que le sucre qui reste dans vos doigts se casse net , ôtez-le du feu , & y mettez votre marmelade de groseilles ; remuez-les ensemble jusqu'à ce que vous voyez qu'il se forme une petite glace dessus , dressez-la dans un moule de papier comme celle de violettes.

Conserve de Framboises.

Faites cuire une livre de sucre de la même façon que pour la conserve de groseilles , & vous y mettez des framboises préparées de cette façon : écrasez & passez au tamis une livre de framboises avec deux onces de groseilles rouges , le tout épluché , & mettez ensuite ce qui a passé au tamis dans une poêle sur le feu pour le faire dessécher , vous le mettez après dans le sucre & finirez votre conserve comme celle de groseilles.

Conserve de Cerises.

Faites cuire une livre de sucre de la même façon que pour la conserve de groseilles , prenez une

une livre de belles cerises ôtez-en les queues & les noyaux , mettez-les sur le feu pour leur faire rendre leur eau , ensuite vous les passez dans un tamis en les pressant fort pour qu'il ne reste que les peaux dans le tamis , mettez sur le feu tout ce que vous avez passé pour le faire dessécher : finissez votre conferve comme celle de groseilles.

Conferve de fleurs d'Orange.

Mettez une livre de sucre dans une poêle avec un grand verre d'eau ; faites bouillir & écumer , continuez de faire bouillir jusqu'à ce que trempant l'écumoire dans le sucre & la secouant d'un revers de main il s'envole de étincelles qui se tiennent l'une à l'autre ; ensuite vous l'ôtez du feu & y mettez des fleurs d'orange préparées de cette façon : prenez quatre onces de feuilles de fleurs d'orange bien blanches , coupez-les de quelques coups de couteau & les mouillez avec le jus de la moitié d'un citron , mettez-les dans le sucre & le remuez sans être sur le feu jusqu'à ce que le sucre devienne blanc autour de la poêle ; alors vous les versez tout de suite dans le moule de papier comme les précédentes.

Conferve d'Abricots.

Faites cuire une livre de sucre de la même façon que celui de la conferve de violettes ; quand il est à son point , mettez-y un quarteron pesant de la marmelade d'abricots faite de cette façon : prenez quinze ou dix-huit abricots suivant leur grosseur qui ne soient pas tout-à fait murs , ôtez-en les noyaux & les peaux , coupez-les par morceaux & les faites cuire avec un peu d'eau jusqu'à ce qu'ils soient en marmelade bien desséchée & épaisse , mettez-la dans le sucre , & finissez la conferve comme celle de groseilles.

Conferve de Pêches.

Elle se fait de la même façon que celle d'abricots

R

*Des
Conser-
ves.*

Conserve de Verjus.

Faites cuire une livre de sucre de la même façon que celui de la conserve de violettes ; quand il sera à son point de cuisson vous l'ôtez du feu & le remuez environ deux minutes , & ensuite vous y mettez une marmelade de verjus faite de cette façon , prenez une livre de verjus mûr , ôtez-en la grappe & le mettez sur le feu pour le faire cuire jusqu'à ce qu'il soit en marmelade , & le mettez dans un tamis pour le presser fort jusqu'à ce qu'il ne reste dans le tamis que les peaux & les pepins , remettez la marmelade sur le feu pour la faire dessécher jusqu'à ce qu'elle soit bien épaisse , vous la mettez dans le sucre & les remuez bien ensemble jusqu'à ce que le sucre commence à blanchir sur les bords de la poêle , versez-la tout de suite dans le moule comme celle de violettes.

Conserve de Guimauve.

Coupez en très-petits morceaux environ une livre de guimauve après l'avoir ratifiée & lavée , faites-la cuire dans un pot avec un peu d'eau jusqu'à ce qu'elle soit en marmelade , passez-la dans un tamis en pressant fort , remettez sur le feu ce que vous avez passé , remuez toujours jusqu'à ce qu'elle soit bien épaisse ; faites cuire une livre de sucre de la même façon que celui de la conserve de groseilles , mettez-y de la marmelade & la remuez jusqu'à ce que le sucre commence à blanchir sur les bords de la poêle ; versez-la dans le moule comme les précédentes.

Conserve de Raisins.

Ordinairement pour toutes sortes de confitures de raisins l'on prend du muscat parce qu'il est le meilleur ; prenez une livre & demie de raisins , ôtez-en les grappes , mettez-les sur le feu pour

les faire crever ; ensuite vous les passez à force dans un tamis jusqu'à ce qu'il ne reste plus que les peaux & les pepins dans le tamis, mettez tout ce que vous avez passé sur le feu, & le faites des- secher jusqu'à ce que votre marmelade soit bien épaisse ; faites cuire une livre de sucre de la même façon que celui de la conserve de gro- seilles ; quand il est à son point de cuisson, met- tez-y la marmelade, & la finissez de même.

Conserve d'Orange.

Mettez une demi-livre ou trois quarterons de sucre dans une poêle avec un demi-verre d'eau ; faites le bouillir sans l'écumer jusqu'à ce que trempant l'écumoire dans le sucre & soufflant au travers des trous il en sorte de grandes étincelles de sucre, ôtez-le du feu ; quand il sera à moitié froid vous aurez tout prêt l'écorce d'une orange douce rapée très-fin que vous mettrez dedans & la remuerez avec le sucre jusqu'à ce qu'il com- mence à s'épaissir, vous verserez la conserve dans le moule. *Celles de Citron & de Bigarade se font de même.*

Conserve de Café & de Chocolat.

Mettez une livre de sucre dans une poêle avec un verre d'eau, faites bouillir & écumer, con- tinuez de faire bouillir jusqu'à ce que trempant l'écumoire dans le sucre & soufflant au travers des trous il en sorte de petites étincelles de sucre, ôtez-le du feu & le laissez un peu re- froidir, mettez-y une once de café moulu & les remuez ensemble ; quand il seront bien mê- lés, vous verserez votre conserve dans le mou- le. *La conserve de Chocolat se fait de même, à cette différence qu'il ne faut qu'une demi-once de chocolat rapé très-fin pour une livre de sucre.*

Pâte d'amandes pour faire de l'Orgeat.

Prenez une livre d'amandes douces que vous monderez, en les mettant un peu tremper dans

Pâte. l'eau chaude , vous ôterez la peau de dessus , & d'aman- après vous les ferez bien plier , en y mettant de de. temps en temps un peu d'eau pour qu'elles ne tournent pas en huile,

Quand elles seront bien pilées , vous y mettez une demi-livre de sucre aussi pilé , vous ferez une pâte du tout pour vous en servir quand vous jugerez à propos.

Cette pâte se garde six mois & près d'un an.

Quand vous voudrez vous en servir vous en prendrez un morceau gros comme un œuf que vous délayerez dans trois demi-septiers d'eau , que vous passerez dans une serviette.

Des Gâteaux de fleurs d'Orange.

Des Gâteaux.

Faites un moule de papier avec une feuille de papier blanc que vous laissez en double , & la pilez tout autour en faisant un bord de hauteur de deux doigts , comme si vous vouliez faire une caisse ; vous faites ces moules de la grandeur des gâteaux que vous voulez faire : pour un gâteau de moyenne grandeur , mettez une livre de sucre dans une poêle avec un verre ; d'eau faites bouillir & écumer , continuez de faire bouillir jusqu'à ce que trempant l'écumoire dans le sucre & soufflant au travers des trous il s'envole de grandes étincelles qui se tiennent l'une à l'autre , mettez-y tout de suite un quarteron de feuilles de fleurs d'Orange & les faites bouillir jusqu'à ce que le sucre soit revenu au point qu'il étoit , quand vous avez mis les fleurs d'orange ; alors vous les retirez du feu & les remuez promptement avec une spatule en frottant tout autour de la poêle & au milieu , jusqu'à ce que vous voyez que le sucre commence à monter , vous y jettez promptement un peu de sucre fin délayé avec du blanc d'œuf pas plus clair , qu'une crème double , que vous avez tout prêt ; remuez promptement & versez votre gâteau dans le moule , tena

le cul de la poêle sur le gâteau pendant qu'elle est chaude, parce que cela empêche qu'il ne retombe. Les gâteaux de violettes se font de la même façon, à cette différence que pour un quarteon de violettes il ne faut que trois quarteons de sucre: les gâteaux de fleurs d'orange grillés se font de même, à cette différence que vous faites griller les fleurs d'orange avec un peu de sucre fin avant que de les mettre dans l'autre sucre.

Biscuits ordinaires.

Suivant la grosseur & la quantité de biscuits que vous voulez faire vous augmenterez ou diminuerez la dose ici marquée: prenez huit œufs que vous mettrez dans une balance & autant pesant de sucre de l'autre côté, pesez aussi de la farine en en mettant la pesanteur de quatre œufs & la mettez ensuite sur une assiette; cassez les huit œufs, mettez les blancs à part dans une terrine, & les jaunes dans une autre terrine, avec le sucre, & un peu d'écorce de citron vert hachée très fin, battez bien les jaunes avec le sucre pendant une demi-heure; ensuite vous fouettez les blancs jusqu'à ce qu'ils soient bien montés, mêlez les avec le sucre, ensuite vous mêlerez peu à peu & légèrement la farine en remuant toujours votre composition de biscuits; vous avez des moules de fer blanc ou de papier qui sont tout prêts & bien beurrés en dedans avec du beurre affiné, mettez-y votre pâte, ne les emplissez qu'un peu plus de moitié, jetez du sucre fin par-dessus & les faites cuire dans un four d'une chaleur douce pendant une demi-heure, quand ils seront d'une belle couleur dorée, vous les retirez des moules quand ils sont à demi-froids.

Biscuits à la Cuiller.

Ils se font de la même façon que les précédens, à cette différence que la pesanteur

R iij

Des
biscuits.

Des biscuits. de quatre œufs est suffisante, vous ne les mettez point dans les moules ; lorsque votre pâte est faite vous en prenez une cuillerée pour chaque biscuit & les couchez en long sur des feuilles de papier blanc, après avoir jetté du sucre fin dessus, vous les faites cuire dans un four un peu plus doux que les précédens, & quand ils sont cuits vous les enlevez tout de suite de dessus le papier avec un couteau.

Biscuits à la Liqueur.

Mettez cinq œufs dans une balance & autant pesant de sucre fin de l'autre côté, ôtez le sucre, & pesez autant de farine, mettez le sucre dans une terrine avec de l'écorce de citron verd hacké & de la fleur d'orange pralinée & hachée, & les cinq jaunes d'œuf ; battez le tout ensemble jusqu'à ce que le sucre soit bien mêlé avec les jaunes, après vous y mettez la farine & les battez encore ensemble, fouettez les blancs d'œufs que vous avez mis à part jusqu'à ce qu'ils soient montés en neige, que vous les mêlez avec le sucre & la farine, pour les dresser. Vous avez tout prêt deux feuilles de papier blanc que vous pliez en long en façon de rigole de largeur & hauteur d'un doigt, beurrez-les avec du beurre chaud & un doroir, ensuite vous mettez deux cuillerées de votre biscuit dans chaque rigole, jetez-y du sucre fin par dessus & les faites cuire dans un four doux ; quand ils seront de belle couleur vous les enlèverez du papier pour les mettre sur un tamis & les garder le temps que vous voulez dans un endroit sec ; ils sont excellens pour tremper dans les liqueurs.

Biscuits Légers.

Prenez dix œufs, mettez les jaunes de cinq dans une terrine avec un peu de fleur d'orange pralinée & de l'écorce de citron verd.

le tout haché très fin ; mettez-y aussi trois quarterons de sucre bien fin , battez le tout ensemble jusqu'à ce que le sucre soit bien mêlé avec les jaunes & un peu liquide ; ensuite vous fouettez les blancs de dix œufs ; quand ils sont bien montés en neige vous les mêlez avec le sucre , mettez-y ensuite six onces de farine que vous jetez légèrement peu à-peu & remuez à mesure avec le fouet ; dressez-les dans des moules beurrés , saupoudrez-les de sucre fin , & les faites cuire dans un four doux.

Biscuits de confitures.

Pilez dans un mortier de l'écorce de citron confit avec une bonne pincée de fleur d'orange pralinée , ensuite vous y mettez deux cuillerées de marmelade d'abricots , trois onces de sucres fin , quatre jaunes d'œufs frais , mettez les blancs à part , mêlez le tout ensemble & le passez dans un tamis en les pressant avec une cuiller jusqu'à ce qu'il ne reste plus rien dans le tamis , après vous y mettez les quatre blancs d'œufs fouettés que vous mêlerez avec le reste ; dressez les biscuits en long sur du papier blanc comme ceux à la cuiller , jetez un peu de sucre fin dessus pour les glacer , & les faites cuire dans un four doux.

Biscuits de Chocolat.

Prenez six œufs frais , cassez-en quatre pour mettre les jaunes dans une terrine & les blancs dans un autre , mettez avec les jaunes une once & demie de chocolat écrasé très-fin , avec six onces de sucre fin , battez le tout ensemble plus d'un quart d'heure , ensuite vous y mettez les blancs d'œufs fouettés ; après qu'il seront bien mêlés , vous jetterez peu-à-peu , en remuant toujours , six onces de farine ; dressez vos biscuits de la même façon que ceux à la

R iv

Des biscuits. cuiller sur du papier blanc , ou si vous voulez dans des petits moules de papier beurré légèrement en dedans , jetez un peu de sucre fin par dessus pour les glacer ; faites-les cuire comme les précédens.

Biscuits d'Amandes.

L'on en fait de deux sortes ; d'amandes ameres & d'amandes douces ; ces derniers se font en prenant un quarteron d'amandes douces que vous émondez & pilez très-fin dans un mortier , & pour empêcher qu'elles ne tournent en huile vous y mettez de temps en temps une pincée de sucre fin , ensuite vous les battez pendant un quart d'heure avec une once de farine , trois jaunes d'œufs & quatre onces de sucre fin , fouettez quatre blancs d'œufs & les mêlez avec le reste de votre composition : vous avez des moules de papier faits en caisses , de grandeur en carré de deux doigts , beurrez-les légèrement en dedans & y dressez vos biscuits , jetez par-dessus du sucre fin mêlé de moitié de farine , faites cuire dans un four très-doux ; quand ils seront d'une belle couleur vous les ôterez du papier pendant qu'ils sont chauds. *Ceux d'amandes ameres* se font de la même façon , à cette différence que pour deux onces d'amandes ameres il faut une once d'amandes douces. Vous vous réglerez sur cette dose pour en faire la quantité que vous voudrez , en mettant tout le reste à proportion , comme il est dit pour les amandes douces.

Biscuits d'Avelines.

Il se font aussi de la même façon que ceux d'amandes douces.

Biscuits à la saint Cloud.

Prenez deux onces de farine de ris passée au tamis fin , que vous mettez dans une terrine

avec demi-livre de sucre fin, quatre jaunes d'œufs
 une pincée de citron verd haché très-fin, bat-
 tez le tout ensemble un quart d'heure ; ensuite
 vous y mettrez huit blancs d'œufs fouettés,
 dressez vos biscuits dans des petits moules de pa-
 pier beurré en dedans, faites-les cuire dans un
 four doux ; quand il seront d'une belle cou-
 leur dorée, vous les ôtez des moules pendant
 qu'ils sont chauds, couvrez par-tout le dessus
 avec une glace faite de cette façon : mettez sur
 une assiette de terre ou de fayence la moitié d'un
 blanc d'œuf avec deux cuillerées de sucre très-
 fin, battez-les bien ensemble avec une cuiller
 de bois, & pour bien blanchir votre glace vous
 y mettrez de temps en temps quelques gouttes de
 citron ; quand elle sera bien blanche vous la
 mettrez sur les biscuits, & les remettrez un
 instant dans le four pour la faire secher.

*Des
biscuits.*

DES CREMES DE DESSERT,

ET FROMAGE A LA CREME.

Crème de Fraises.

PRENEZ environ plein un demi-septier de
 fraises épluchées, lavées & égouttées que
 vous pilez dans un mortier, faites bouil-
 lier trois demi-septiers de crème avec un demi-
 septier de lait & du sucre, laissez-les bouillir
 & réduire à moitié, laissez un peu refroidir
 & y mettez vos fraises pour les délayer en-
 semble ; délayez aussi gros comme un grain à
 café de présure que vous mettrez dans la crê-
 me ; quand elle ne sera plus que tiède, passez-
 la tout de suite dans un tamis & la mettez
 dans un compotier qui puisse aller sur de la
 cendre chaude sans se casser, mettez votre com-
 potier sur un peu de cendre chaude, couvrez-le

*Des
Crèmes.*

R v

Des Crèmes. d'un couvercle & un peu de cendre craude dessus ; quand elle sera prise vous la mettrez dans un endroit frais ou sur de la glace jusqu'à ce que vous serviez.

Crème de Framboises.

Elle se fait de la même façon que celle de fraises , à cette différence qu'en retirant la crème du feu quand elle est assez réduite vous y mettez deux jaunes d'œufs frais , que vous délayez auparavant avec deux cuillerées de crème , remettez un instant sur le feu en remuant la crème seulement pour la faire cuire les œufs sans bouillir , de crainte qu'elle ne tourne , ensuite vous finirez comme la précédente.

Crème fouettée.

Prenez une pinte de bonne crème , mettez-la dans une terrine avec un peu de fleur d'orange pralinée hachée très-fin , un demi-quarteron de sucre fin , gros comme une noisette de gomme adragan pulvérisée , fouettez votre crème , & à mesure qu'elle mouste vous l'enlevez avec une écumoire pour la mettre sur un tamis où il y a un plat par dessous pour en recevoir ce qui en dégoutte , vous continuez à fouetter la crème jusqu'à ce qu'il ne vous en reste plus dans la terrine , & si vous n'en avez point assez vous prenez celle qui a dégoutté du tamis , que vous fouetterez encore , dressez votre crème dans un compotier. Il y en a qui le garnissent de citrons confits coupés en filets , elle se sert plus communement dans son naturel : ceux qui aiment le citron peuvent mettre un peu de citron verd haché très-fin dans la crème avant de la fouetter , pour lors il n'est point besoin de la piquer de citrons confits , elle se dresse dans le compotier en forme d'un dôme ; & pour changer , vous pouvez la dresser en forme de plusieurs petits rochers.

Crème à la Portugaise.

Des

Crèmes.

Prenez une chopine de bonne crème , mettez-y une demi-cuillerée à café d'eau de fleur d'orange avec un bon demi-quarteron de sucre , deux œufs frais jaunes & blancs , fouettez le tout ensemble jusqu'à ce que votre crème soit épaisse , mettez le tout dans un compotier d'argent , & faites prendre votre crème sur une cendre chaude , couvert d'un couvercle de tourtiere avec un peu de feu dessus ; quand elle sera prise vous la mettrez rafraichir sur de la glace ou dans un endroit frais jusqu'à ce que vous serviez.

Crème fouettée de fraises & Framboises.

Fouettez trois demi-septiers de crème double , à mesure qu'elle mouffe vous la levez avec une écumoire pour la mettre dans un tamis sous lequel il y a un plat pour recevoir ce qui égoutte ; lorsque vous avez tout fouetté , prenez deux poignées de fraises ou framboises bien éphuchées , passez-les dans un tamis en les pressant à force , mettez-y deux onces de sucre fin que vous mêlez avec les fraises ou framboises ; ensuite vous mêlez le tout ensemble en le fouettant avec la crème un instant avant que de servir & le dressez ensuite dans le compotier.

Crème à la Reine.

Prenez une pinte de crème que vous mettez sur le feu avec deux onces de sucre , faites-la bouillir jusqu'à ce qu'elle soit réduite à moitié , en l'ôtant du feu vous y mettez une demi-cuillerée à café d'eau de fleur d'orange , deux blancs d'œufs fouettés , remuez-la un moment sur le feu avec le fouet , aussi-tôt que les blancs d'œufs seront cuits vous la dresserez dans le compotier , & la ferez rafraichir avant que de servir.

Fromage naturel à la Crème.

Prenez une chopine de bon lait que vous faites tiedir sur le feu , mettez-y en remuant le lait gros comme un pois de bonne présure que

Des vous délayez avec du même lait, faites prendre *Fromage* votre caillé sur un peu de cendres en le couvrant & mettant un peu de cendres chaudes sur le couvercle ; quand il est pris vous mettez le caillé dans un petit panier d'osier fait pour ces petits fromages ; quand il est bien égoutté vous le dressez dans le compotier & le servez avec de la bonne crème & du sucre fin dessus.

Fromage fouetté.

Hachez très-fin un peu d'écorce de citron verd, & le mettez dans une terrine avec trois demi-septiers de bonne crème bien épaisse, & gros comme un pois de gomme adragante en poudre, fouettez votre crème à mesure que la mousse est épaisse, vous l'enlevez avec l'écumoire pour la mettre dans un panier d'osier, si le panier n'est pas bien ferré, il faut mettre dans le fond un morceau de mouffeline ou quelque autre linge clair ; lorsque la crème est toute fouettée vous laissez égoutter le fromage jusqu'à ce que vous serviez, vous le renversez dans un compotier & jettez du sucre fin dessus.

Fromage à la Princesse.

Mettez sur le feu une chopine de crème avec une pinte de lait, deux grains de sel, une écorce de citron verd rapé, une pincée de coriandre, un petit morceau de cannelle, trois onces de sucre, faites bouillir ensemble & réduire à moitié, ôtez-la du feu, quand elle sera tiède vous y mettez un peu plus gros qu'un pois de présure délayée avec une cuillerée d'eau, passez la crème au tamis & la remettez sur de la cendre chaude, quand elle sera prise en caillé, mettez-la dans un petit panier d'osier pour faire égoutter & prendre la forme d'un fromage ; ensuite vous le renversez dans un compotier ou sur une assiette.

Fromage à la Montmorency.

Mettez sur le feu une chopine de crème avec deux onces de sucre ; quand elle bouillira, vous

Ôtez pour la mettre refroidir ; ensuite vous y mettez une demi-cuillerée à café d'eau de fleurs d'orange , fouettez la crème avec un fouet d'acier , & à mesure que la mousse est un peu épaisse vous l'enlevez avec une écumoire pour la mettre dans un panier garni d'un linge fin , continuez de fouetter jusqu'à ce que vous n'avez plus de crème ; laissez égoutter le fromage & le servez dans un compotier ou sur une assiette.

Fromage à la glace à la Bourgeoise.

Prenez une chopine de crème double si vous voulez , ou d'autre qui soit bonne , un demi-septier de lait , un jaune d'œuf , trois quarterons de sucre , faites-lui faire cinq ou six bouillons & le retirez du feu , vous y mettez ensuite quelques essences , comme fleur d'orange , bergamotte , lime douce ou citron , & les mettez après dans votre moule de fer blanc & le faites prendre à la glace ; vous mettez votre moule dans un petit sceau proportionné au moule , après avoir mis dans le fond du sceau de la glace bien pilée , une poignée de sel ou salpêtre , vous continuerez à mettre autour du moule jusqu'en haut , de la glace & du salpêtre.

Quand votre fromage est glacé & que vous êtes prêt à servir , vous avez de l'eau chaude dans un chaudron , vous y tremperez le moule du fromage pour le faire détacher , & le dresserez dans la jatte , il faut le manger dans le moment.

Canellon de Crème à la glace.

Les canellons se font de la même façon que les fromages à la glace , ce qui en fait la différence , ce sont les moules dans qu'on les fait glacer.

Glace de toutes sortes.

En hiver vous vous servez des syrops d'hiver comme ils sont expliqués , & en été vous prenez des eaux d'été comme il est dit , vous mettez de ces eaux

Glace dans des moules à glace, & à mesure qu'elles se glaceront, vous aurez soin de les remuer de temps en temps.

Quand elles seront prises, vous les servirez dans les gobelets.

Quand vous voudrez servir des glaces, vous les commencerez une heure avant que d'en avoir affaire.

Massepains.

Prenez une livre d'amandes douces que vous faites piler; après les avoir échaudées & émondées, arrosez-les de trois blancs d'œufs en les pilant, vous les mêlez ensuite avec de la marmelade d'abricots ou autres confitures qui ne soient point liquides, de la fleur d'orange confite & pilée; quand le tout est bien mêlé, vous mettez vos amandes dans une casserole avec du sucre en poudre, & les faites dessécher sur le feu, vous les mettez ensuite sur une table & les maniez avec du sucre fin; mettez-en jusqu'à ce que la pâte ne tienne plus dans vos mains, vous la roulez ensuite pour en former des massepains de telles figures que vous voulez; vous avez six blancs d'œufs que vous fouettez à moitié, & y mêlez avec du citron verd haché, vous trempez dedans les massepains & les mettez après dans du sucre fin autant qu'ils peuvent en prendre, dressez-les sur des feuilles de papier blanc que vous mettez sur des feuilles de cuivre & les faites cuire au four d'une chaleur douce.

Pour être sûr du four, mettez un peu de pâte sur une carte, si la carte prend couleur, c'est une marque que le four est trop chaud.

Gaufres.

Prenez trois œufs des plus frais que vous pourrez, & les délayez avec autant de farine qu'ils en peuvent boire, du citron verd haché, de l'eau de fleur d'orange, & du sucre

En , délayez le tout ensemble & y mettez *Des*
 ensuite un peu plus de demi-septier de crème , *gauffres*
 jusqu'à ce que la pâte soit un peu liquide ;
 quand votre pâte est prête vous faites chauf-
 fer le gauffrier sur un fourneau , & le frottez
 en dedans avec de la bougie pour empêcher
 les gauffres de tenir , quand votre gauffrier
 est chaud , vous y mettez de cette pâte dedans ;
 une pleine cuiller à bouche cela suffit , refer-
 mez votre gauffrier , & le remettez sur le
 feu ; quand elle sera cuite d'un côté vous la
 retournez de l'autre , & la tirerez ensuite pour
 la mettre sur un rouleau de bois , coupez-les
 toutes chaudes , & quand elles seront toutes
 faites , mettez-les dans un lieu sec jusqu'à ce
 que vous les serviez.

Vous pouvez les garder plusieurs jours ; si
 vous les tenez dans une étuve , elles ne s'amo-
 liront pas.

Poires séchées à la façon de Rheims.

La poire de Rousselet est celle que l'on prend *Poires*
 ordinairement pour faire sécher à la façon de *séchées*
 Rheims ; l'on fait aussi la même chose pour
 celle de Doyenné , parce qu'elle est bonne ;
 comme elle ne se conserve pas long-temps , par
 ce moyen on la conserve tant que l'on veut.
 Pelez les poires du haut en bas , ratissez un peu
 la queue & en coupez le petit bout , jetez-les
 à mesure dans l'eau fraîche , & ensuite faites-les
 bouillir jusqu'à ce qu'elles fléchissent sous les
 doigts , vous les retirez à mesure avec l'écumoi-
 re pour les jeter dans l'eau fraîche , quand
 elles seront égouttées , sur un demi-cent de poi-
 res que vous aurez , mettez une livre de sucre
 dans deux pintes d'eau ; quand il sera fondu
 vous y mettez les poires pour les y laisser deux
 heures , ensuite vous les dressez sur des clayons
 la queue en haut , pour les mettre passer la nuit
 dans un four d'une chaleur douce comme quand

Poires seches. on a tiré le pain, le lendemain vous retrempez les poires dans le sucre & les remettez de la même façon dans le four, ce que vous continuerez pendant quatre jours, & la dernière fois vous ne les retirez que quand elles sont tout-à-fait seches; on les conserve dans un endroit sec autant qu'on le veut.

Tablettes de Réglisse pour le Rhume.

Tabletes de Réglisse Mettez dans un pot de terre une pinte d'eau de riviere avec une livre de réglisse verte ratisée & coupée par très-petits morceaux, deux poignées d'orge, quatre pommes de reinette, faites bouillir le tout ensemble à très-petit feu pendant quatre ou cinq heures, jusqu'à ce que cela soit bien cuit & réduit à moins de chopine d'eau; ensuite vous écrasez bien le tout ensemble pour en passer à force de bras le plus que vous pourrez au travers d'un tamis, mettez dans ce que vous aurez passé une livre de sucre clarifié, & deux onces de gomme adragante, fondue, faite dessécher cette composition sur le feu en la remuant toujours avec une cuiller de bois jusqu'à ce qu'elle ne colle plus à vos doigts, alors vous la renversez sur des ardoises ou feuilles de cuivre frotté avec un peu d'huile, quand elle sera froide vous la couperez par tablettes pour les mettre sécher dans un endroit un peu chaud.

Fruits secs sans être confits.

Fruits secs sans être confits. Les fruits sechés au naturel font d'un grand secours pour ceux qui sont à la campagne & qui en ont beaucoup dans leurs jardins, pour les mettre à profit; voici la façon les faire sécher.

Prenez des cerises bien mûres & qu'elles ne soient point tournées, arrangez-les sur des claies sans les entasser les unes sur les autres; vous laisserez les queues & les mettrez sécher dans le four d'une chaleur douce, comme

celle où l'on vient de tirer le pain , vous les *Fruits* laisserez tant que le four aura de la chaleur , *secs sans* vous les tirerez après pour les retourner , & *être* les remettrez encore au four avec la même *confits,* chaleur jusqu'à ce que vous jugiez qu'elles soient assez seches , vous les laisserez refroidir pour les lier en petits bouquets , & les ferrerez dans un lieu sec.

Les prunes se sechent de la même façon , il faut les cueillir très-mûres , celles qui tombent d'elles-mêmes , sont meilleures parce qu'elles ont plus de chair & sont d'un meilleur goût.

Les pêches se sechent comme les prunes , à cette différence que celles qui sont cuiliées à l'arbre valent mieux que celles qui sont tombées , vous les fendez par le milieu & en ôtez le noyau ; quand elles sont à moitié seches , vous les mettez sur une table bien propre , & les applatissez pour qu'elles sechent également , vous les remettez après au four jusqu'à ce qu'elles soient seches.

Les abricots se font de la même façon ; à la réserve que l'on en fait sortir le noyau sans les ouvrir.

Les poires se sechent pelées , & sans les peler , la première façon est la meilleure.

Vous prenez les peaux que vous mettez avec les poires dans un chaudron plein d'eau ; faites-les bouillir jusqu'à ce qu'elles commencent à amolir , vous aurez soin en les pelant de leur laisser les queues , & vous les ferez ensuite secher au four de la même façon que les prunes.

Confitures de Campagne.

Prenez du vin doux appelé moû , vous ne *Confi-* pouvez le prendre trop doux , vous en pren- *tures de* drez un sceau plus ou moins suivant la quantité *Campa-* que vous voulez faire de confitures , mettez-le *gne.* dedans une chaudiere , faites-le bouillir sur un feu toujours clair , faites-le reduire aux deux tiers

Confi- un feu toujours clair, faites-le réduire aux deux tiers pour qu'il ait une bonne consistance, & *camp-* puisse confire le fruit pour être de garde.

gne. Vous prendrez le fruit que vous voulez confire, soit poires, pommes, ou coings, faites-le cuire dans l'eau jusqu'à ce qu'il soit un peu amolli, vous le pelerez ensuite, & le mettrez dans votre syrop de vin doux, & le laisserez bouillir jusqu'à ce qu'il soit cuit, & vous aurez soin de le bien écumer; vous connoîtrez sa cuisson, quand vous mettrez du syrop sur une assiette, si vous le voyez demeurer en rubis, & qu'il ne coule point en penchant cette assiette, c'est une preuve qu'il faut retirer votre confiture, vous la mettrez dans les pots, & la couvrirez quand elle sera froide.

Il est indifférent que le vin doux soit blanc ou rouge.

Confitures au cidre.

Confi- Vous prenez du cidre de poiré fait sans eau pour faire cette confiture, celui de pomme n'est point assez doux, vous le faite réduire aux deux tiers avant que d'y mettre votre fruit, vous finirez ensuite vos confitures de la même façon que celles de vin doux.

Confitures au miel.

Confitu- Vous choisirez le plus beau miel que vous res au pourrez avoir, & vous vous en servirez avec la même dose que pour le sucre, parce que toutes les confitures qui sont expliquées ci-devant pour le sucre, se peuvent faire au miel.

Voici la façon de s'en servir & de le clarifier.

Mettez-le dans une poêle sur un fourneau, quand il bout, il faut le bien écumer, c'est un de ses principaux points pour sa beauté; vous connoîtrez sa cuisson, en mettant dessus un œuf de poule; s'il enfoncé, sa cuisson est imparfaite; s'il flotte, c'est signe qu'il est cuit & vous pouvez

vous en servir pour confire toutes sortes de fruits *Confitu-*
avec la même façon que vous faites pour le sucre. *res au*

Faites attention que le miel est sujet à se brûler ; & qu'il faut le faire cuire à petit feu ,
& avoir soin de le remuer souvent avec une spatule de bois.

Comment faire le Raisinet.

Prenez la quantité de raisins que vous jugerez à propos ; vous les égrenez ensuite & les presserez à mesure dans le chaudron où vous devez les faire cuire , mettez les sur un feu clair , & à mesure qu'ils bouillent , ôtez-en les pepins le plus que vous pourrez avec une écumoire , laissez-les réduire au tiers , & vous aurez soin de diminuer le feu à mesure qu'ils s'épaississent , remuez-les souvent avec une spatule de bois à mesure qu'ils s'épaississent , de crainte qu'ils ne brûlent , vous les retirerez ensuite pour les passer au travers d'un linge blanc en les pressant bien fort avec les mains ; cela fait , remettez-les sur le feu pour lui faire faire quelques bouillons en les tournant continuellement ; jusqu'à ce qu'ils aient pris assez de consistance , vous les retirerez du feu pour les mettre tout de suite dans des terrines.

Quand il sera à demi-froid , vous le mettrez dans les pots ; il faut laisser les pots découverts cinq ou six jours , & les couvrez de papier en visitant de temps en temps votre raisinet ; si le papier se moisit , vous l'ôterez & en remettrez d'autre , vous continuerez ce soin jusqu'à ce que toute l'humidité en soit évaporée , alors il ne se gâte plus , s'il est bien cuit , sinon on le fait recuire un peu , pour ensuite le couvrir à forfait.

F I N.

TARLE



T A B L E

DES MATIERES.



CHAPITRE I.

I N S T R U C T I O N sur les richesses que la Nature produit pour notre subsistance pendant toute l'année. Page 2

Instruction pour ceux qui voudront servir une bonne table Bourgeoise.

Table de douze couverts à dîner. ibid.

Table de dix couverts à souper. 7

Table de quatorze couverts & qui peut servir pour vingt à dîner. 8

CHAPITRE II.

A B R E G É général pour toutes sortes de potages 10

Potage aux choux. ibid.

Potage au coulis de lentilles. 11

Potage de croûtes. ibid.

Potage de croûtes à la purée verte. ibid.

Potage aux petits oignons blancs. ibid.

Potage de concombres. 12

Potage au ris. ibid.

Potage aux herbes. ibid.

Potage printanier en maigre. 13

Potage au ris & coulis de lentilles en maigre. ibid.

Potage au lait d'amandes. 14

Potage à l'eau pour collation. ibid.

Potage à la Vierge. 15

Potage à la citrouille. ibid.

Potage au lait. 16

Potage maigre de plusieurs façons. 17

DES MATIERES. 409

<i>Potage maigre aux oignons.</i>	18
<i>Potage de Marons en gras & en maigre.</i>	ibid.
<i>Potage d'Asperges à la purée verte en gras & en maigre.</i>	19
<i>Potage au fromage en gras & en maigre.</i>	ibid.

DE LA DISSECTION

DES VIANDES.

<i>Du Bœuf.</i>	21
<i>De la connoissance du bon bœuf.</i>	ibid.
<i>De la dissection du mouton.</i>	22
<i>De la connoissance du bon mouton.</i>	ibid.
<i>De la dissection du veau.</i>	ibid.
<i>De la connoissance du bon veau.</i>	23
<i>De la dissection du cochon.</i>	24
<i>De la dissection du marcassin & du cochon de lait.</i>	ibid.
<i>De la dissection de la volaille & gibier.</i>	25

CHAPITRE III

DU BŒUF.	26
<i>De la langue de bœuf.</i>	ibid.
<i>Langue de bœuf en paupiettes.</i>	27
<i>Langue de bœuf au gratin.</i>	ibid.
<i>Langue de bœuf à la persillade.</i>	28
<i>Langue de bœuf en brézole & autres façons.</i>	ibid.
<i>Cervelles de bœuf de plusieurs façons.</i>	29
<i>Palais de bœuf en menus droits & autres façons.</i>	ibid.
<i>Palais de bœuf mariné.</i>	ibid.
<i>Alumette de palais de bœuf.</i>	30
<i>Croquette de palais de bœuf.</i>	ibid.
<i>Gras double à la Bourgeoise.</i>	31
<i>Gras double à la Suisse Robert.</i>	ibid.
<i>Terrine à la Paysanne.</i>	ibid.
<i>Rognons de bœuf à la Bourgeoise.</i>	32
<i>Usage de la graisse de bœuf</i>	ibid.
<i>Queue de bœuf en hauchepot & autres façons.</i>	ibid.

406. TABLE

<i>Queue de bœuf en matelotte.</i>	35
<i>Queue de bœuf à la sainte Menehould.</i>	ibid.
<i>Culotte de bœuf de plusieurs façons.</i>	34
<i>Culotte de bœuf à la braise aux oignons d'Hollande.</i>	ibid.
<i>Culotte de bœuf à la Cardinale.</i>	ibid.
<i>Culotte de bœuf à l'Angloise.</i>	35
<i>Culotte de bœuf au four.</i>	36
<i>Usage de la tranche de bœuf.</i>	ibid.
<i>Saucissons de tranches de bœuf.</i>	37
<i>Usage de la pièce ronde.</i>	ibid.
<i>Usage du gîte à la noix.</i>	38
<i>Usage de la moële de bœuf.</i>	ibid.
<i>Alloyaux de plusieurs façons.</i>	ibid.
<i>Usage du trumeau & des charbonnées.</i>	ibid.
<i>Charbonnées de bœuf en papillottes.</i>	39
<i>Usage de la poitrine de bœuf.</i>	ibid.
<i>Bœuf en miroton.</i>	ibid.
<i>Tendron de bœuf à l'Allemande.</i>	ibid.
<i>Bœuf au four.</i>	40
<i>Hachis de bœuf.</i>	41

CHAPITRE IV.

DU MOUTON.	ibid.
<i>Rôts de biff de mouton de plusieurs façons.</i>	ibid.
<i>Gigot de mouton à la Perigord.</i>	42
<i>Gigot de mouton aux légumes glacées.</i>	ibid.
<i>Gigot à la persillade.</i>	43
<i>Gigot à la poêle.</i>	ibid.
<i>Gigot à la Génoise.</i>	44
<i>Gigot à l'eau.</i>	ibid.
<i>Gigot à l'Angloise.</i>	45
<i>Gigot aux choux-fleurs.</i>	ibid.
<i>Gigot aux choux-fleurs glacés de Parmesan.</i>	46
<i>Gigot aux cornichons.</i>	ibid.
<i>Gigot à la Régence.</i>	ibid.
<i>Gigot à la Royale.</i>	47
<i>Gigot à la mailly.</i>	48
<i>Gigot à la sultane.</i>	ibid.

DES MATIÈRES. 407

<i>Gigot panaché.</i>	49
<i>Du carré de mouton.</i>	ibid.
<i>Carré de mouton en terrine à l'Angloise, aux lentilles.</i>	50
<i>Carré de mouton au persil.</i>	ibid.
<i>Carré de mouton à la Conti.</i>	ibid.
<i>Carré & gigot de mouton aux concombres.</i>	51
<i>Carré de mouton en crépine.</i>	52
<i>Côtelettes de mouton à la poêle.</i>	53
<i>Côtelettes de mouton au gratin.</i>	ibid.
<i>Carré ou côtelettes de mouton à la ravigote.</i>	54
<i>Côtelettes de mouton à la purée de navets.</i>	55
<i>Côtelettes de mouton à la Marinère.</i>	ibid.
<i>Côtelettes de mouton à la pluche-verte.</i>	56
<i>Côtelettes de mouton en robe de chambg.</i>	ibid.
<i>Côtelettes de mouton au basilic.</i>	57
<i>Haricot de mouton.</i>	ibid.
<i>Haricot de mouton distingué.</i>	58
<i>Epaule de mouton en ballon.</i>	59
<i>Epaule de mouton de différentes façons.</i>	ibid.
<i>Epaule de mouton en croustade.</i>	ibid.
<i>Epaule de mouton à la Turquie.</i>	60
<i>Epaule de mouton au four.</i>	ibid.
<i>Epaule de mouton à la sainte Menehould.</i>	61
<i>Epaule de mouton à la Rouffie.</i>	ibid.
<i>Hachis de mouton couvert.</i>	62
<i>Saucisson d'une épaule de mouton.</i>	ibid.
<i>Du bout saigneux de mouton ou collet.</i>	63
<i>De la poitrine de mouton de plusieurs façons.</i>	ibid.
<i>Du filet de mouton en brezolle.</i>	ibid.
<i>Filet de mouton en paupiettes.</i>	64
<i>Filet de mouton en profitrol.</i>	ibid.
<i>Langues de mouton de différentes façons.</i>	ibid.
<i>Langues de mouton en papillottes.</i>	ibid.
<i>Langues de mouton à la broche.</i>	65
<i>Langues de mouton à la Flamande.</i>	ibid.
<i>Langues de mouton en canellon.</i>	66

<i>Langues de mouton en surtout.</i>	76
<i>Langues de mouton à la poêle.</i>	67
<i>Langues de mouton à la Gascogne.</i>	ibid.
<i>Langues de mouton au gratin.</i>	68
<i>Langues de mouton à la sainte Menehould.</i>	ibid.
<i>Langues de mouton à la Cuisiniere.</i>	69
<i>Hatelet de langues de mouton.</i>	ibid.
<i>Des pieds de mouton, comment les accommoder.</i>	70
<i>Pieds de mouton à la sainte Menehould.</i>	ibid.
<i>Pieds de mouton à la ravigote.</i>	71
<i>Pieds de mouton farcis.</i>	ibid.
<i>Pieds de mouton à l'Angloise.</i>	72
<i>Pieds de mouton de différentes façons.</i>	ibid.
<i>Pieds de mouton en surtout.</i>	73
<i>Pieds de mouton au gratin.</i>	ibid.
<i>Pieds de mouton aux concombres.</i>	ibid.
<i>Pieds de mouton aux concombres en fricassée de poulets.</i>	74
<i>Pieds de mouton au basilic.</i>	ibid.
<i>Pieds de mouton à la sausse Robert.</i>	75
<i>Des rognons de mouton, comment les servir.</i>	ibid.
<i>De la queue de mouton.</i>	ibid.
<i>Queue de mouton de plusieurs façons.</i>	ibid.
<i>Queues de mouton au ris.</i>	76
<i>Queues de mouton à la Prussienne.</i>	77
<i>Queues de mouton aux choux à la Bourgeoise.</i>	78

C H A P I T R E V.

<i>DU VEAU, détail de ses parties.</i>	79
<i>De la tête de veau, comment l'accommoder.</i>	ibid.
<i>Tête de veau farcie à la Bourgeoise.</i>	ibid.
<i>Tête de veau à la sainte Menehould.</i>	81
<i>Les yeux de veau comment les servir.</i>	ibid.
<i>Langues de veau de différentes façons.</i>	82
<i>Cervelle de veau en Matelotte.</i>	ibid.
<i>Cervelle de veau au soleil.</i>	ibid.
<i>Oreilles</i>	

DES MATIERES.

	409
Oreilles de veau de plusieurs façons.	83
Oreilles de veau aux pois.	Ibid.
Oreilles de veau au fromage.	84
Oreilles de veau à la Tartare.	Ibid.
Fressure de veau à la Bourgeoise.	85
Foie de veau de différentes façons.	Ibid.
Foie de veau à l'étuvée.	Ibid.
Foie de veau à la Bourgeoise.	86
Foie de veau en crépine.	Ibid.
Foie de veau à l'Italienne.	87
De la fraise de veau & des pieds, comment les accommoder.	88
Fraises de veau de différentes façons.	Ibid.
Beignets de fraise de veau.	Ibid.
Fraises de veau au gratin de fromage.	89
Pieds de veau de plusieurs façons.	90
Pieds de veau à la camargot.	Ibid.
Pieds de veau à la sainte Menchould.	61
Pieds de veau frits.	Ibid.
Usage des ris de veau, & comment les accommoder.	Ibid.
Ris de veau à la plucheverte.	92
Ris de veau à la Lyonoise.	Ibid.
Ris de veau aux fines herbes.	93
Ris de veau en caisses.	Ibid.
Ris de veau en hatelet.	94
Ris de veau frit.	95
Ris de veau en ragoûts.	Ibid.
Du rognon de veau.	96
Longe de veau de plusieurs façons.	Ibid.
Casi de veau à la crème.	Ibid.
Casi glacé.	97
Casi à la daube.	Ibid.
Casi à l'étouffade.	Ibid.
Poitrine de veau de différentes façons.	Ibid.
Poitrine de veau au roux.	98
Tendrons de veau au vert pré.	99
Poitrine de veau au basilic.	100
Poitrine farcie.	Ibid.
Poitrine à l'Allemande.	102

S

Tendrons de poitrins à l'Allemande.	102
Poitrine à la braise.	ibid.
Poitrine au coulis de lentilles ou coulis de pois.	102
Côtelettes de veau à la Lyonnaise.	ibid.
Côtelettes de veau grillées.	103
Côtelettes de veau au petit lard.	ibid.
Côtelettes de veau marinées.	ibid.
Côtelettes en poires.	104
Côtelettes en papillotes.	ibid.
Filet de veau tôt fait.	105
Rouelle de veau à la couenne.	ibid.
Rouelle de veau à la crème.	ibid.
Pain de veau,	106
Paupiettes.	ibid.
Paupiettes à la braise.	207
Brezolles.	ibid.
Noix de veau en caisses.	108
Noix de veau à la chantilli.	ibid.
Usage du cuisseau de veau.	ibid.
Coulis Bourgeois & autres.	106
Rouelle de veau entre deux plats.	110
Fricandeau de veau à la Bourgeoise.	111
Noix de veau aux truffes à la bonne Femme.	ibid.
Colte pour les malades.	112
Epaule de veau, comment l'accommoder.	ibid.
Epaule de veau à la Bourgeoise.	ibid.
Du collet de veau au carré.	113
Carré de veau à la Bourgeoise.	ibid.
Carré de veau à la broche aux fines herbes.	ibid.
Côtelettes de veau à la poêle.	114
Côtelettes de veau à la Cuisiniere.	115
Côtelettes de veau au verd pré.	ibid.
De la moëlle dite amoureuse.	116
Queues de veau de plusieurs façons.	ibid.
Queues de veau à la sainte Menchoult.	ibid.
Queues de veau aux choux & petit lard.	117
Casserole.	ibid.
Rissoles.	118

DES MATIÈRES.

411

Rachis de toutes sortes de viandes.

119

CHAPITRE VI

DU COCHON, & de son utilité.	220
<i>De la tête de cochon.</i>	ibid.
<i>Des oreilles, de la langue & des pieds de cochon.</i>	ibid.
<i>De la fressure, panne, crépine & boyaux.</i>	121
<i>Des jambons, comment les accommoder.</i>	ibid.
<i>De la poitrine échinée, carré de cochon.</i>	122
<i>Gôtelettes de porc frais en ragoûts.</i>	ibid.
<i>Comment faire le petit salé de cochon.</i>	123
<i>Comment faire le lard & le sain-doux.</i>	ibid.
<i>Boudin de cochon & de sanglier.</i>	124
<i>Boudin blanc à la Bourgeoise.</i>	125
<i>Façon d'accommoder le sang de veau, de cochon, d'agneau sans faire de boudin.</i>	ibid.
<i>Façons de faire toutes sortes de cervelats.</i>	126
<i>Façons de faire toutes sortes de fauciffes.</i>	ibid.
<i>Andouilles de cochon.</i>	127
<i>Jambon au cincarat</i>	ibid.
<i>Du cochon de lait.</i>	128
<i>Cochon de lait par quartier au Pere Douillet.</i>	ibid.
<i>Cochon de lait en blanquette.</i>	129
<i>Cochon de lait au galentine.</i>	ibid.
<i>Cochon de lait à la Lyonnaise.</i>	130
<i>Cochon de lait en pâté froid.</i>	ibid.
<i>Fromage de cochon.</i>	131

CHAPITRE VII.

DE L'AGNEAU.	132
<i>Us d'agneau à la Bourgeoise.</i>	ibid.
<i>Tête d'agneau de plusieurs façons.</i>	ibid.
<i>Quartier d'agneau, comment le servir</i>	133
<i>Filets d'agneau en blanquettes.</i>	134
<i>Filets d'agneau à la béchamel.</i>	ibid.
<i>Du quartier d'agneau de derriere.</i>	ibid.

S ij

<i>Usage de ris d'agneau.</i>	137
<i>Pieds d'agneau gratinés.</i>	135
C H A P I T R E V I I I .	
DE LA VOLAILLE en général.	135
<i>Différentes façons de poulets.</i>	136
<i>Fricassée de poulets.</i>	ibid.
<i>Fricassée de poulets à la Bourdois.</i>	138
<i>Poulets à la Tartare.</i>	ibid.
<i>Poulets en caisses.</i>	ibid.
<i>Poulets aux choux-fleurs.</i>	139
<i>Poulets à la poêle.</i>	ibid.
<i>Poulets au fromage.</i>	ibid.
<i>poulets à l'estragon.</i>	140
<i>Poulets en matelottes.</i>	141
<i>Poulets à la Jardinière.</i>	ibid.
<i>Poulets au cerfeuil.</i>	142
<i>Poulets au reveil.</i>	ibid.
<i>Poulets au verjus de grains.</i>	143
<i>Poulets à la giblote.</i>	144
<i>Poulets aux petits pois.</i>	ibid.
<i>Poulets en hatelet.</i>	ibid.
<i>Des poulets marinés.</i>	ibid.
<i>Poulets en pain.</i>	145
<i>Poulets à la sainte Menehould.</i>	ibid.
<i>Comment servir les poulets gras aux œufs & à la Reine.</i>	ibid.
<i>Poulets en entrée de broche de différentes façons.</i>	146
<i>Poulets aux croûtons.</i>	147
<i>Usage du coq & de la poule.</i>	ibid.
<i>Des dindons & dindonneaux.</i>	ibid.
<i>Cuisses de dindons à la crème.</i>	148
<i>Dindon à la poêle.</i>	149
<i>Dindon en galentine.</i>	ibid.
<i>Dindon en balon.</i>	ibid.
<i>Dindon roulé.</i>	ibid.
<i>Abatis de dindon en fricassée au blanc ; au rous.</i>	150
<i>Différentes façons pour accommoder les vieux dindons.</i>	ibid.

DES MATIERES.	419
<i>Cuisses de dindons accompagnées.</i>	151
<i>Dindons à l'escalops.</i>	152
<i>Ailerons de dindons aux petits oignons & fra- mage.</i>	ibid.
<i>Ailerons en fricassée de poulets.</i>	153
<i>Ailerons en fricandeau.</i>	ibid.
<i>Ailerons à l'Espagnole.</i>	ibid.
<i>Ailerons en matelote</i>	ibid.
<i>Ailerons à la purée verte.</i>	154
<i>Ailerons à la purée de lentilles.</i>	ibid.
<i>Ailerons aux petits oignons,</i>	ibid.
<i>Ailerons au vin de Champagne.</i>	155
<i>Ailerons à la sainte Menehould.</i>	ibid.
<i>Des pattes de dindons</i>	156
<i>Dindon en pain.</i>	ibid.
<i>Du pintadeau & de la pintade.</i>	ibid.
<i>Poularde & du chapon, comment les servir.</i>	157
<i>Poularde de plusieurs façons.</i>	ibid.
<i>Poularde à la Bourgeoise.</i>	158
<i>Poularde entre deux plats.</i>	ibid.
<i>Poularde à la perfillade.</i>	159
<i>Chapoulate de plusieurs façons.</i>	ibid.
<i>Poularde aux oignons.</i>	160
<i>Poularde aux oignons d'une autre façon.</i>	ibid.
<i>poularde masquée.</i>	ibid.
<i>Poularde en Matelote.</i>	161
<i>Poularde à la Cuisiniere.</i>	ibid.
<i>Poularde au court bouillon.</i>	162
<i>Poularde à la Bechamelle.</i>	ibid.
<i>Poularde à la Montmorenci.</i>	163
<i>Poularde marinée.</i>	ibid.
<i>Poularde à la sainte Menehould.</i>	ibid.
<i>Poularde au blanc-manger,</i>	ibid.
<i>Poularde en cannellon.</i>	164
<i>Poularde en crème,</i>	ibid.
<i>Poularde à la croustade.</i>	165
<i>Poularde accompagnée.</i>	ibid.
<i>Poularde au sang.</i>	ibid.
<i>Poularde à la chia.</i>	166
<i>Poularde en filets.</i>	ibid.

TABLE

De la poule de Caux & du coq-vierge.	166
Du canard, caneton, oie & oison,	ibid.
Canard farci.	167
Canard en auchepot.	ibid.
Canard de plusieurs façons.	168
Canard aux navets.	ibid.
Canard au Pere Douillet.	ibid.
Canard en globe.	169
Canard à la Bruxelles.	ibid.
Canard en daube.	ibid.
Canard en chauffon.	ibid.
Canard à la Bernoise.	170
Canard à l'Italienne.	ibid.
Canard à la purée verte.	ibid.
Caneton aux pois.	171
Oie farcie à la brache.	ibid.
Oie à la moutarde.	172
Oie à la daube.	ibid.
Des Ailes & cuisses. Roie, comment les accom- moder	173
Des poules d'eau.	174
Des pigeons cochais, de voliere & bifets.	175
Gros pigeons de plusieurs façons.	ibid.
Des petits pigeons de voliere.	176
Pigeons à la Bourgeoise.	ibid.
Compote de pigeons.	177
Pigeons au basilic.	ibid.
Des pigeons bifets.	ibid.
Pigeons à la crapaudine sans sauce verte.	178
Pigeons en Matelote.	ibid.
Pigeons en ragoût d'écrevisses.	179
Pigeons aux fines herbes.	ibid.
Pigeons en surprise.	180
Pigeons aux pois.	181
Pigeons aux asperges en petits pois.	ibid.
Pigeons au court bouillon.	182
Pigeons à la sainte Menchoude.	ibid.
Pigeons à la Mariane.	183
Pigeons en fricandeau.	ibid.
Pigeons en fricassée de paquets.	ibid.

DES MATIÈRES

Pigeons au soleil.	183
Pigeons en sur-tout.	184
Pigeons en timbale	ibid.
Pigeons aux tortues.	ibid.
Pigeons en tourte.	185
Pigeons à la poêle	ibid.
Pigeons en hatelet.	ibid.
Pigeons en crepine.	ibid.
Pigeons en beignets.	186
Pigeons à la Dauphine.	ibid.

CHAPITRE IX.

DU GIBIER en général.	187
Du gibier à poil.	ibid.
De la venesain.	ibid.
Des faisans comment les servir	ibid.
Les canards sauvages , comment les servir.	188
Des rouges , sarcelles , hallebrans , comment les accommoder.	ibid.
Alouettes de plusieurs façons.	189
Alouettes en salmis à la Bourgeoise	ibid.
Alouettes en ragoût.	ibid.
Des ramiers & rameraux.	ibid.
Des Perdreaux comment les distinguer des perdrix.	ibid.
Comment accommoder les perdreaux & perdrix	191
Des vieilles perdrix.	ibid.
Des bécasses , bécassines & bécots.	192
Des cailles & caillotaux.	ibid.
Cailles au laurier.	193
Cailles aux choux.	ibid.
Cailles au gratin.	ibid.
Cailles au salpicon.	194
Des ortolans , guignards & gélinotes.	ibid.
Des grives	ibid.
Des pluviers,	ibid.
Des vanneaux.	195
Des rouges gorges.	ibid.
Du Gibier à poil.	ibid.
Des levraux & lievres.	196

216. T A B L E

<i>Pâté de lievre à la Bourgeoise.</i>	196
<i>Lievre en haricot.</i>	ibid.
<i>Filet de lievre en civet.</i>	197
<i>Lievre au sang.</i>	ibid.
<i>Filet de lievre à la poivrade.</i>	198
<i>Des lapins & lapereaux, comment connoître les jeunes.</i>	ibid.
<i>Des lapins & lapereaux de plusieurs façons.</i>	ibid.
<i>Lapin au coulis de lentilles.</i>	199
<i>Lapin en matelote.</i>	ibid.
<i>Lapereaux en hachis.</i>	200
<i>Filets de lapereaux aux concombres.</i>	ibid.
<i>Filets de lapereaux en salade.</i>	201
<i>Lapin aux petits pois.</i>	ibid.
<i>Lapin en papillotes.</i>	ibid.
<i>Lapereaux aux gîtes.</i>	202
<i>Lapereaux en caisses.</i>	ibid.
<i>Lapereaux aux fines herbes.</i>	ibid.
<i>Lapereaux au gratin.</i>	ibid.
<i>Lapereaux à l'Espagnole.</i>	203
<i>Lapereaux en galentine.</i>	ibid.
<i>Lapereaux en hatelet.</i>	ibid.
<i>Lapereaux en poupeton.</i>	ibid.
<i>Lapereaux roulés aux pistaches.</i>	204
<i>Lapereaux en tortue.</i>	ibid.
<i>Lapereaux en bigarure.</i>	ibid.
<i>Lapin à la Bourgeoise.</i>	205
<i>Houdin de lapin.</i>	ibid.
<i>De la viande noire appelée venaison.</i>	206
<i>Du sanglier.</i>	ibid.
<i>Hachette de viande cuite à la broche.</i>	207
C H A P I T R E X.	
<i>DU POISSON de mer & d'eau douce.</i>	ibid.
<i>En Coquillage.</i>	208
<i>Du turbot & barbue, comment accommoder.</i>	ibid.
<i>Turbot aux capres, & autres façons.</i>	ibid.
<i>Turbot & barbue au gras.</i>	209
<i>Turbot & barbue cuits au gras.</i>	210
<i>Du saumon frais, comment l'accorder.</i>	ibid.
<i>Saumon en caisses.</i>	211

DES MATIÈRES.

<i>De l'esturgeon , comment l'accommoder.</i>	417 ibid.
<i>Esturgeon en gras à la broche.</i>	212
<i>Esturgeon à la braïse.</i>	ibid.
<i>Esturgeon en matelote.</i>	ibid.
<i>De l'aloïse , comment l'accommoder.</i>	213
<i>Du Cabiliot , comment l'accommoder.</i>	ibid.
<i>Morue fraîche en Dauphin au ragasit de laitances , capres & pointes d'asperges.</i>	ibid.
<i>De la Raie , comment l'accommoder.</i>	214
<i>Raie à la sainte Menehould.</i>	215
<i>Raie marinée frite.</i>	ibid.
<i>Raie à la sausse de son foie.</i>	216
<i>Raie au fromage.</i>	ibid.
<i>De la merluche , comment l'accommoder.</i>	217
<i>De la morue salée , comment l'accommoder.</i>	ibid.
<i>Morue à la Maître-d'Hôtel.</i>	218
<i>Queue de morue farcie.</i>	ibid.
<i>Morue à la Provençale.</i>	219
<i>Morue au beurre noir.</i>	220
<i>Morue à la sausse aux capres & anchois.</i>	ibid.
<i>Morue à la crème.</i>	ibid.
<i>Tourte de morue.</i>	ibid.
<i>Morue en stinquerque.</i>	221
<i>Morue marinée frite.</i>	ibid.
<i>Morue en beignets.</i>	ibid.
<i>De la limande , solle , carlets & plie.</i>	ibid.
<i>Solles , limandes , carlets & plies entre deux plats , à la Bourgeoise.</i>	222
<i>Des éperlans , comment les accommoder.</i>	ibid.
<i>Du surmulet & maquereau.</i>	223
<i>Du thon , comment l'accommoder.</i>	ibid.
<i>De la vive , comment l'accommoder.</i>	224
<i>Du rouget , comment l'accommoder.</i>	ibid.
<i>De la sardine & du hareng frais.</i>	225
<i>Hareng sauret à la sainte Menehould.</i>	ibid.
<i>Des Anchois & de leur utilité.</i>	ibid.
<i>Rôtis d'anchois.</i>	226
<i>Des merlans.</i>	ibid.
<i>Le bar , comment l'accommoder.</i>	227
<i>Le vaudreuil , ce que c'est.</i>	ibid.

<i>De la tontina.</i>	227
<i>de la lubine.</i>	228
<i>des écrevisses de mer, des homars & des crapes.</i>	ibid.
<i>Des moules.</i>	ibid.
<i>Des huîtres.</i>	229
<i>Huîtres en hachis.</i>	ibid.
<i>De la Macreuse.</i>	230
<i>Macreuse en haricots.</i>	ibid.
DU POISSON D'EAU DOUCE.	
<i>Du brochet.</i>	ibid.
<i>Cour-bouillon pour tous les poissons d'eau douce.</i>	ibid.
<i>Le brochet se sert aussi pour entrée de plusieurs</i>	
<i>Façons.</i>	232
<i>De l'anguille.</i>	233
<i>Anguille aux montans de laitue Romaine,</i>	ibid.
<i>De la Carpe.</i>	ibid.
<i>Carpe en matelote.</i>	234
<i>De la truite saumonée & de la commune.</i>	235
<i>De la perche.</i>	ibid.
<i>De la tanche.</i>	236
<i>De la lote ou barbote.</i>	ibid.
<i>De la tortue.</i>	237
<i>De la lamproie.</i>	ibid.
<i>Des écrevisses.</i>	238
<i>Du barbillon, meunier, goujon & la brème.</i>	239
<i>Eruvée de goujons.</i>	ibid.
<i>Escargots de vigne en fricassée de poulets.</i>	240
<i>Des grenouilles.</i>	ibid.
<i>Grenouilles en fricassée de poulets.</i>	ibid.
<i>Grenouilles frites.</i>	242

CHAPITRE XI.

DES LEGUMES en général.	ibid.
<i>Des pois vards & des pois secs.</i>	243
<i>Petits pois à la demi-Bourgeoise.</i>	ibid.
<i>Usage des pois secs.</i>	ibid.
<i>Des haricots verts.</i>	244
<i>Des haricots verts, comment les confire & se-</i>	
<i>cher.</i>	245

Des haricots blancs.	246
Des fèves de marais.	ibid.
Des lentilles.	247.
Coulis de lentilles	ibid.
Du iris.	ibid.
Du genievre.	248
Du gruau.	ibid.
Des choux.	249
Choux à la Bourgeoise.	250
Des choux-fleurs.	ibid.
Choux-fleurs en pain.	251
Choux à la Flamande.	ibid.
Choux en surprise.	252
Des carottes & panais que l'on comprend sous le nom de racines.	ibid.
Racines en menus droits.	253
Racines à la crème.	ibid.
Du persil & ciboules.	ibid.
Du cerfeuil, oseille, poirée, bonne-dame.	254
De l'oignon.	255
Du poireau.	ibid.
Du céleri.	ibid.
Des radis & rayes.	256
De la racine de persil.	ibid.
Des nayets.	ibid.
Des laitues pommées & romaines de plusieurs façons.	257
Laitues pommées farcies.	258
De la chicorée sauvage blanche & de la verte	ibid.
De la chicorée blanche ordinaire.	ibid.
Des cardes poirées.	259
Des cardons d'Espagne.	ibid.
Des artichaux.	260
Artichaux à la barigoulie.	261
Artichaux au verjus de grain.	262
Artichaux tournés.	ibid.
Des asperges.	263
Asperges en petits pois.	264
Du potiron & citrouille.	ibid.
Du houblon.	ibid.

<i>Des concombres.</i>	<i>ibid.</i>
<i>Des salsifis & scorsoneres.</i>	265
<i>Des épinards.</i>	266
<i>Des melons.</i>	<i>ibid.</i>
<i>Des topinambours.</i>	<i>ibid.</i>
<i>Des betteraves.</i>	<i>ibid.</i>
<i>Des cornichons.</i>	267
<i>Cornichons de blé de Turquie.</i>	<i>ibid.</i>
<i>Des champignons, morilles & masserone.</i>	<i>ibid.</i>
<i>Des capres grosses & fines.</i>	268
<i>Des capucines & la chia.</i>	<i>ibid.</i>
<i>Des truffes.</i>	269
<i>Truffes à la Maréchale.</i>	<i>ibid.</i>
<i>Des chervis.</i>	<i>ibid.</i>
<i>Du thim, laurier, basilic, sarriette & fenouil.</i>	270
<i>De la patience, buglose & bourrache.</i>	<i>ibid.</i>
<i>Du cresson alenois, cresson de fontaine, estragon, baume, corne de cerf & pimprenelle.</i>	<i>ibid.</i>
<i>De l'aik, rocamboles & échalote.</i>	271
CHAPITRE XII	
DES ŒUFS.	<i>ibid.</i>
<i>Des œufs mollots de toutes façons.</i>	272
<i>Œufs de toutes les façons Bourgeoises.</i>	273
<i>Des œufs brouillés de plusieurs façons.</i>	<i>ibid.</i>
<i>Des œufs frits de toutes façons.</i>	274
<i>Œufs à la Baignoie.</i>	<i>ibid.</i>
<i>Des œufs au plat, autrement dit au miroir.</i>	<i>ibid.</i>
<i>Les œufs au lait se servent pour envenimés.</i>	275
<i>Œufs à la Duchesse.</i>	<i>ibid.</i>
<i>Des omelettes de toutes façons.</i>	<i>ibid.</i>
<i>Des œufs à la tripe aux concombres.</i>	276
<i>Œufs au gratin.</i>	277
<i>Œufs brouillés à la coque.</i>	278
<i>Œufs à la Huguenote.</i>	<i>ibid.</i>
<i>Œufs en timbale.</i>	<i>ibid.</i>
<i>Œufs en fulade.</i>	279
<i>Œufs au petit lard.</i>	<i>ibid.</i>
<i>Œufs en peau d'Espagne.</i>	<i>ibid.</i>
<i>Œufs en filets.</i>	<i>ibid.</i>
<i>Œufs à la crème.</i>	280

DES MATIERES.

<i>Oeufs au fromage.</i>	280
<i>Oeufs frits.</i>	ibid.
<i>Oeufs au pain.</i>	ibid.
<i>Oeufs au gratin au parmesan.</i>	ibid.
<i>Oeufs à la Bourgeoise.</i>	281
<i>Oeufs grillés,</i>	ibid.
<i>Oeufs à l'ail.</i>	ibid.
<i>Oeufs à la Jardiniere.</i>	282
<i>Oeufs en surtout.</i>	ibid.
<i>Oeufs à l'œuf.</i>	ibid.

CHAPITRE XIII.

<i>DU BEURRE, fromage, laitage & épiceries.</i>	283
<i>Du beurre.</i>	284
<i>Du fromage.</i>	285
<i>Du laitage.</i>	287

DES CREMES.

<i>Crème à l'Italienne.</i>	ibid.
<i>Crème au café.</i>	288
<i>Crème au chocolat.</i>	ibid.
<i>Crème frite.</i>	ibid.
<i>Crème au caramel.</i>	289
<i>Crème à la franchipane.</i>	ibid.
<i>Crème à la Madelaine.</i>	290
<i>Crème à la Duchesse.</i>	ibid.
<i>Crème de ris pour les convalescens.</i>	ibid.
<i>Crème de thé, d'estragon, de celeri, de persil.</i>	291
<i>Crème en neige.</i>	ibid.
<i>Crème brûlée.</i>	292
<i>Crème blanche au naturel.</i>	ibid.
<i>Crème glacée.</i>	293
<i>Crème moële.</i>	ibid.
<i>Crème gratinée.</i>	294
<i>Crème au petit pain.</i>	ibid.
<i>Crème legere.</i>	295
<i>Crème bachique.</i>	296

DES BEIGNETS.

<i>Beignets de crème.</i>	ibid.
<i>Beignets soufflés ou pets & petits choux.</i>	ibid.

Beignets de brioche.	297
Beignets de pommes & de pêches.	298
Beignets d'orange.	ibid.
Beignets de blac-mangé.	299
Beignets de pain à chanter.	ibid.
Beignets de Feuilles de vignes.	ibid.
Beignets mignons.	300
Beignets de pâte,	ibid.
Beignets de pain.	ibid.
Beignets à la crème.	301

DES RÔTIES.

Rôties au jambon,	ibid.
Rôties au lard.	302
Rôties aux anchois.	ibid.
Rôties de rognons de veau.	ibid.
Rôties aux épinards.	303
Rôties aux haricots verts.	ibid.
Rôties aux cmoombres.	ibid.
Rôties de toutes sortes de viandes.	ibid.
Rôties à la Minime.	304
Usage des épiceries.	ibid.

CHAPITRE XIV.

DE LA PATISSERIE.	305
De la pâte brisée pour les tourtes.	306
Tourtes de côtelettes de mouton à la Perigord.	308
De toutes sortes de tourtes de gibier.	309
Tourtès de toutes sortes de farces.	310
Des tourtes maigres en poissons.	ibid.
Timbale.	311
De la pâte brisée pour les pâtés froids.	312
Façon de faire les pâtés de telle espece de viande que vous voudrez mettre en pâte.	313
De la pâte appelée feuilletage.	315
Petits pâtés friands.	ibid.
Gâteau d'amandes.	316
Gâteau au lard.	ibid.
Gâteau en lozange.	317
Gâteau de Savoie.	ibid.
Gâteau à la crème.	318

DES MATIÈRES.

<i>Gâteau à la Royale.</i>	423
<i>Gâteau de brioche.</i>	318
<i>Gâteau de viande.</i>	319
<i>Gâteau de ris.</i>	ibid.
<i>Tartelettes.</i>	320
<i>Darioles.</i>	ibid.
<i>Timbales de biskuits.</i>	321
<i>Croquantes.</i>	ibid.
<i>Feuillantines.</i>	322
<i>Genoises.</i>	ibid.
<i>Poupelain.</i>	323
<i>Gâteaux à la Brie.</i>	ibid.
<i>Talmouzes.</i>	ibid.
<i>Méringues.</i>	324
<i>Tourtes de toutes sortes de confitures pour l'Hy-</i>	325
<i>ver.</i>	ibid.
<i>Des tourtes faites avec de la gelée.</i>	326
<i>Gâteau fourés.</i>	ibid.
<i>Tourtes de confiture pour l'été.</i>	ibid.

CHAPITRE XV.

DES RAGOÜTS.

<i>Ragoût de truffes.</i>	327
<i>Ragoût de moufférons, champignons & morilles.</i>	ibid.
<i>Ragoût d'écrevisses.</i>	ibid.
<i>Ragoût de pistaches.</i>	328
<i>Ragoût de passe-pierre.</i>	ibid.
<i>Ragoût de foie gras.</i>	ibid.
<i>Ragoût de choux.</i>	ibid.
<i>Ragoût de farce.</i>	329
<i>Ragoût de laitance.</i>	ibid.
<i>Ragoût mêlé.</i>	330
<i>Ragoût de moules.</i>	331
<i>Ragoût de montans de cardons.</i>	ibid.
<i>Ragoût d'olives.</i>	ibid.
<i>Ragoût au salpicon.</i>	ibid.
<i>Ragoût de marons.</i>	332
<i>Différentes Sausses Bourgeoises.</i>	ibid.
<i>Sauße au mouton.</i>	ibid.

Sausse mée.	333
Sausse appétissante.	ibid.
Sausse au blanc, en gras & en maigre.	ibid.
Sausse au verjus.	334
Sausse Provençale.	ibid.
Sausse à la crème.	ibid.
Sausse à la Marquise piquante.	335
Sausse au petit Maître qui sert pour toutes sortes de volailles ou gibier.	ibid.
Sausse bachique pour servir de sausse verte & piquante.	336
Sausse à la ravigote.	ibid.
Sausse à l'Espagnole.	ibid.
Sausse à la Sultane.	337
Sausse à l'Allemande.	ibid.
Sausse à l'Angloise.	ibid.
Sausse blanche aux capres & anchois.	ibid.
Sausse Bourgeoise.	338
Sausse à la carpe.	ibid.
Sausse Italienne en gras & en maigre.	ibid.
Sausse aux petits œufs.	339
Sausse piquante.	ibid.
Autre sausse piquante.	ibid.
Sausse piquante froide.	ibid.
Sausse à la Reine.	340
Sausse à la Provençale.	ibid.
Sausse au jus d'orange.	ibid.
Sausse rousse aux capres & anchois.	ibid.
Sausse à la rocambole.	341
Sausse à la remoulade.	ibid.
Sausse à la poivrade.	ibid.
Façon de faire le vinaigre rouge, blanc & rosat.	ibid.
Vinaigre printanier.	343

CHAPITRE XVI

DE L'OFFICE.

Noms de différentes sortes de prunes.	344
Noms de différentes sortes de pêches.	345
Poires bonnes à manger dans l'été.	ibid.

DES MATIERES.

<i>Poires bonnes à manger dans l'Automne.</i>	346
<i>Poires bonnes à manger dans l'hiver.</i>	ibid.
<i>Noms de différentes sortes de pommes.</i>	ibid.
<i>Du temps de cueillir les fruits, & comment les conserver.</i>	347
<i>Comment clarifier le sucre pour toutes sortes de confitures.</i>	348
<i>Compote de poires à la Portugaise.</i>	ibid.
<i>Compote de pommes blanches.</i>	ibid.
<i>Compote blanche de pommes.</i>	ibid.
<i>Compote de pommes.</i>	349
<i>Compote de pommes de Martin sec ou de Messire Jean entier.</i>	ibid.
<i>Compote de poires de bon Chrétien, de Doyenné, de Virgouleuse, de saint Germain : & au- tres.</i>	ibid.
<i>Compote de poires de rouffolet & de blanquette.</i>	350
<i>Compote grillée de poires.</i>	ibid.
<i>Compote de poires à la bonne-Femme.</i>	ibid.
<i>Compote de verjus.</i>	351
<i>Compote de cerises.</i>	ibid.
<i>Compote de fraises.</i>	ibid.
<i>Compote de groseilles.</i>	ibid.
<i>Compote de framboises.</i>	ibid.
<i>Compote d'abricots à la Portugaise.</i>	352
<i>Compote d'abricots verts & amandes vertes.</i>	ibid.
<i>Compotes d'abricots mûrs entiers ou par moitié.</i>	353
<i>Compote de pêches.</i>	ibid.
<i>Compote de pêches grillées.</i>	ibid.
<i>Compote de pêches à la Portugaise.</i>	354
<i>Compote de tranches de pêches.</i>	ibid.
<i>Compote de prunes de Reine-Claude, de Mira- belle, de Perdrigon, & autres.</i>	ibid.
<i>Compote de prunes à la bonne-Femme.</i>	ibid.
<i>Compotes de toutes sortes de fruits grillés.</i>	355
<i>Compote de citrons, oranges, bergamotes, li- mes, Chinoises.</i>	ibid.
<i>Compote de verjus.</i>	ibid.
<i>Compote de Coings.</i>	356

224 TABLE

Compote de raisins.	336
Compote d'oranges crues.	ibid.
Compote de marrons.	337
Compote de groseilles vertes.	ibid.
Marmelade d'amandes vertes & d'abricots verts.	ibid.
Marmelade de fraises.	358
Marmelade de framboises.	ibid.
Marmelade de cerises.	359
Marmelade de fleur d'orange.	ibid.
Marmelade d'abricots sans fagon.	360
Marmelade de prunes.	ibid.
Marmelade de poires.	361
Marmelade de pêches.	ibid.
Marmelade d'épine-vinette.	ibid.
Marmelade de verjus à la Bourgeoise.	362
Marmelade de coings.	ibid.
Marmelade de pommes.	363
Marmelade de verjus.	ibid.
Confiture de marmelade d'abricots.	364
Confiture de cerises.	ibid.
Confiture de gelée de groseilles.	365
Confiture de gelée de pommes.	ibid.
Confiture de verjus.	ibid.
Confiture de verjus entiers.	366
Confiture de gelée de groseilles à la Bourgeoise.	ibid.
Confiture de gelée de muscat & verjus.	367
Ratafiat de raisin muscat.	ibid.
Confitures d'abricots verts & amandes vertes.	ibid.
Confiture de prunes.	368
Confiture d'abricots entiers ou par moitié.	ibid.
Confiture de poires de rouffalet.	ibid.
Abricots à l'eau-de-vie.	ibid.
Ratafiat d'abricots.	369
Poires de rouffalet à l'eau-de-vie.	ibid.
Prunes à l'eau-de-vie.	ibid.
Saux de cerises, de groseilles, de fraises, de framboises, de mirres pour boire en Esté.	ibid.
Ratafiat de cerises.	369
Ratafiat de fruits rouges.	ibid.

DES MATIERES

427

<i>Vin de cerises.</i>	371
<i>Recette pour faire la bonne liqueur nommée Vespetro.</i>	ibid.
<i>Propriété du Vespetro.</i>	372
<i>Ratafiat de noyaux & de graines.</i>	ibid.
<i>Ratafiat de fleurs d'orange.</i>	373
<i>Autre ratafiat de fleurs d'orange.</i>	ibid.
<i>Ratafiat de coings.</i>	ibid.
<i>Autre ratafiat de fleurs d'orange.</i>	ibid.
<i>Ratafiat d'anis.</i>	374
<i>Ratafiat de genievre.</i>	375
<i>Ratafiat de bigarrades & citrons.</i>	ibid.
<i>ratafiat de noix.</i>	376

Toutes sortes de Syrops pour l'hiver

<i>Syrop violat.</i>	ibid.
<i>Syrop de cerises.</i>	377
<i>Syrop d'abricots.</i>	ibid.
<i>Syrop de mûres.</i>	368
<i>Syrop de verjus.</i>	379
<i>Syrop de coings.</i>	ibid.
<i>Syrop de guimauve.</i>	380
<i>Syrop de pommes.</i>	ibid.
<i>Syrop de citron.</i>	ibid.
<i>Syrop de capilaire.</i>	381
<i>Syrop d'orgeat.</i>	ibid.
<i>syrop de coquelicot.</i>	382
<i>Syrop de choux rouges pour fortifier la poitrine.</i>	383

DES CONSERVES.

<i>Conserve de violettes.</i>	ibid.
<i>Conserve de groseilles.</i>	384
<i>Conserve de Framboises.</i>	ibid.
<i>Conserve de cerises.</i>	ibid.
<i>Conserve de fleur d'orange.</i>	385
<i>Conserve d'abricots.</i>	ibid.
<i>Conserve de pêches.</i>	386
<i>Conserve de verjus.</i>	ibid.
<i>Conserve de guimauve.</i>	ibid.
<i>Conserve de raisins.</i>	ibid.
<i>Conserve d'orange.</i>	387

TABLE DES MATIERES.

Conserve de café & de chocolat.	ibid.
Pâte d'amandes pour faire de l'orgeat.	ibid.
Des gâteaux de fleurs d'orange.	388
Biscuits ordinaires.	389
Biscuits à la cuiller.	ibid.
Biscuits à la liqueur.	390
Biscuits légers.	ibid.
Biscuits de confitures.	391
Biscuits de chocolat.	ibid.
Biscuits d'amandes.	392
Biscuits d'avelines.	ibid.
Biscuits à la saint Claud.	ibid.

DES CREMES DE DESSERT

ET FROMAGE A LA CREME.

Crème de fraises.	393
Crème de framboises.	394
Crème fouettée.	ibid.
Crème à la Portugaise.	395
Crème fouettée de fraises & framboises.	ibid.
Crème à la Reine.	ibid.
Fromage naturel à la crème.	ibid.
Fromage fouetté.	396
Fromage à la Princesse.	ibid.
Fromage à la Montmorency.	ibid.
Fromage à la glace à la Bourgeoise.	397
Canellon de crème à la glace.	ibid.
Glace de toutes sortes.	ibid.
Massépains.	398
Gaufres.	ibid.
Poires sechées à la façon de Rheims.	399
Tablettes de réglisse pour le rhume.	400
Fruits secs sans être confits.	ibid.
Confitures de Campagne.	401
Confitures au cidre.	402
Confitures au miel.	ibid.
Façon de se servir du miel & de le clarifier.	ibid.
Comment faire le raisinet.	403

Fin de la Table

operation



20th



